Breville®

the Smart Oven™

Instruction Book - Livret d'instructions



BOV800XL /A

CONGRATULATIONS

on the purchase of your new
Breville Smart Oven™

CONTENTS

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

- Remove and safely discard any packing materials and promotional labels before using the oven for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the oven near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, flour, etc.
- Always operate the oven on a stable, heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- Always use extreme caution when removing any of the accessories or disposing of hot grease. Allow the oven to cool before handling.
- A fire may occur if the oven is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- Do not place the oven on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch another heated oven.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- To protect against electric shock do not immerse the oven, power cord or power plug in water or any other liquid.
- When operating the oven, keep a minimum distance of 4” (10cm) of space on both sides of the appliance. This will allow for adequate air circulation and help prevent the possibility of wall discoloration due to radiated heat.
- Do not touch hot surfaces. Appliance surfaces, including the door and outer surface of the oven are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or insulated oven mitts, or use handles and knobs where available, when inserting, removing or handling items from the oven. Alternatively, allow the oven to cool down before handling.
- Extreme caution must be used when removing pans, dishes and accessories such as the included broil rack and baking pan, that contain hot oil or other hot liquids.
- The glass of the oven door has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable. If struck extremely hard, it may break or weaken, and could at a later time, shatter into many small pieces without apparent cause.
- Do not leave the door standing open for extended periods of time when the oven is turned ON.
- The top of the oven is very hot during and after operation. Do not store any item on top of the oven when in operation. The only exceptions are described on Page 47 - one layer of ceramic plates for warming, and the optional Cutting Board accessory provided by Breville for use in the ribbed section on top of the oven. If the ribbed section is used as a warming tray during operation, protective hot pads or insulated oven mitts should be used when removing heated items. Alternatively, allow the oven to cool down before handling.
- Do not place cardboard, plastic, paper, or other flammable materials in the oven.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

- Caution should be exercised when cooking foods with high oil content such as pine nuts and walnuts. Broiling these foods; cooking them for extended periods of time or at high temperatures may create a fire risk.
- In the event that any foods catch fire in the oven, keep the oven door closed. Turn the oven off and unplug from the power outlet. Wait until the fire goes out before opening the oven door.
- Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.
- Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack.
- Oversized foods and metal utensils must not be inserted in the oven as they may create fire or risk of electric shock.
- Metal utensils such as knives should not be inserted in the oven to remove food residue from the quartz tube elements. This can damage the elements as well as lead to electrocution.
- It is recommended to use only the accessories supplied with this oven. When broiling, the broil rack must be inserted into the supplied baking pan
- The use of any accessory attachments not recommended by Breville may cause injuries.
- Do not use the toast function for purposes other than toasting foods.
- Do not place hands inside the oven during operation.
- This appliance is for household use only.
- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this booklet. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- Do not attempt to operate the oven by any method other than those described in this booklet.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- To turn OFF the oven, press the START/CANCEL button on the control panel. The oven is OFF when the button surround illumination is OFF and LCD is blue.
- To disconnect from the wall outlet, first turn OFF the oven, and then remove the power plug from the wall outlet.
- When the oven is not in use or when left unattended, disconnect the oven from the wall outlet.
- Before attempting to move the oven, or before assembling or disassembling parts, cleaning or storing, turn OFF the oven, allow to cool, and disconnect from the wall outlet.
- Strictly follow the Care and Cleaning instructions on Page 48.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Regularly clean the crumb tray to discard crumbs. Ensure to turn OFF the oven, remove the power plug from the wall outlet and allow the oven to cool before pulling the crumb tray out.
- Always ensure the crumb tray is thoroughly dried after cleaning. Ensure to re-insert the crumb tray before operating the oven.
- Do not store any materials other than the supplied accessories in the oven when not in use.

- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operation current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in anyway or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit www.Breville.com or call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit www.Breville.com or call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

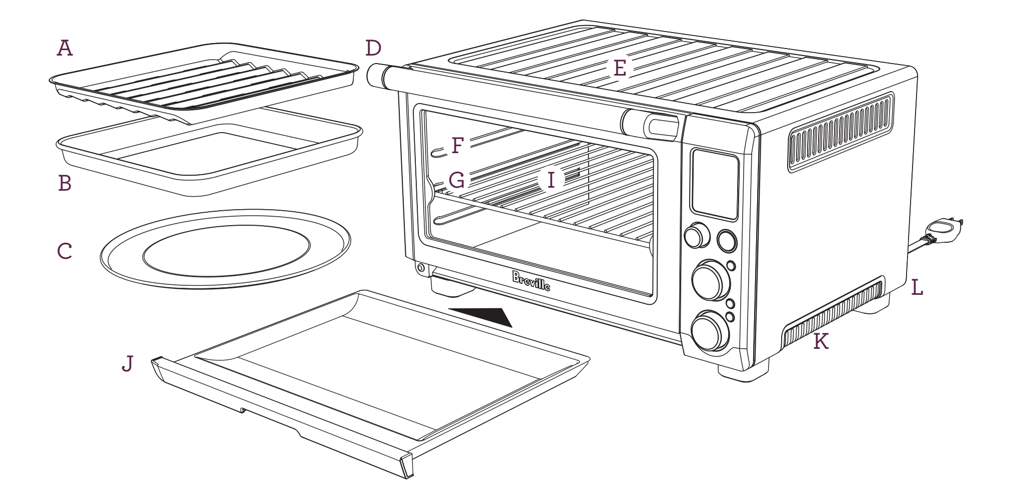
SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW

your Breville Smart Oven™



A. **12" x 12" enamel broil rack**
B. **12" x 12" enamel baking pan**
C. **13" non-stick pizza pan**
D. **Door handle**
E. **Ribbed plate warming tray**



WARNING

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

NOTE

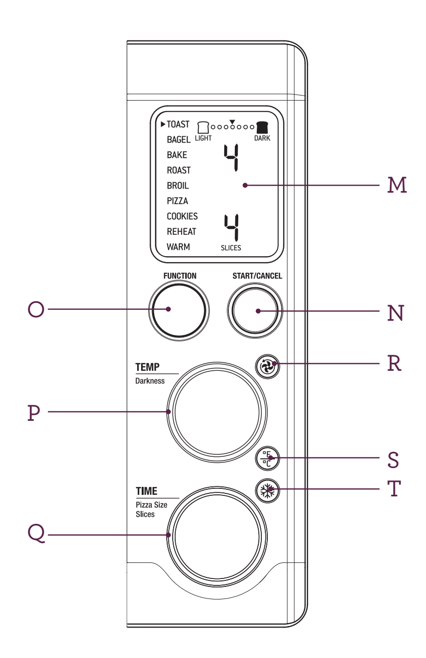
Only place items in the ribbed section on top of the oven as described on Page 45.

The Breville Bamboo Cutting Board and Serving Tray accessory for the top of the oven is available from Breville. Visit www.breville.com and refer to the Accessories Card enclosed for more information.

F. **Top rack height position: BROIL function**
G. **Middle rack height position: TOAST, BAGEL, PIZZA and COOKIE functions**
H. **Bottom rack height position: BAKE, ROAST, REHEAT and WARM functions**
I. **Wire rack**

NOTE

When the wire rack is inserted into the middle position, the Magnetic Auto-Eject Rack automatically ejects the wire rack halfway out of the oven when the oven door is opened. This is so your toasted items can be safely and easily removed. Always open the door slowly and in a controlled manner to prevent the wire rack from ejecting too quickly.



J. **Crumb tray**
K. **Ventilation slots**
L. **Breville Assist Plug™**
M. **LCD screen**
N. **START/CANCEL button**
O. **FUNCTION dial**
P. **TEMPERATURE dial/toast and bagel browning control**
Q. **TIME dial/toast and bagel slice selection /pizza size selection**
R. **CONECTION button**
S. **TEMPERATURE CONVERSION button**
T. **FROZEN FOODS button**



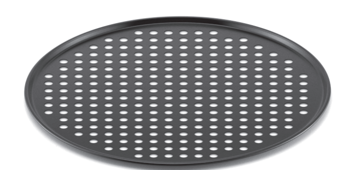
WARNING

Do not touch hot surfaces. The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Allow the oven to cool down before handling.

Available accessories sold separately:



Bamboo Cutting Board
Part No: BOV800CB



13" Non-Stick Pizza Crisper
Part No. BOV800PC13



13" Pizza Stone
Part No. BOV800PS13

NOTE

When the oven is plugged into a wall outlet, the oven alert will sound twice and the LCD screen will illuminate blue for 10 minutes before entering standby mode. Press the START/CANCEL button on the control panel to activate any of the functions.

The oven is ON (cooking) when the oven alert sounds and the button surround is illuminated red, and is OFF when the START/CANCEL button is pressed a second time and the button surround illumination goes out and the LCD is blue.

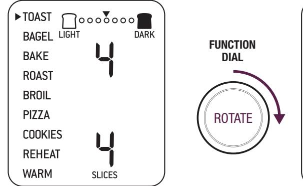
Quick Start Guide

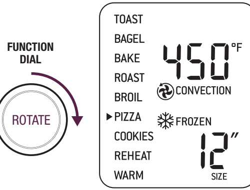
This Quick Start Guide is designed for first time use.
For safety and more information, refer to rest of the Instruction Booklet.

PREPARING THE OVEN (A ONE-TIME PROCESS)

In order to remove any protective substances on the heating elements, it is necessary to run the oven empty for 15 minutes. Ensure the area is well ventilated as the oven may emit vapors. These are safe and not detrimental to the performance of the oven.

1. Place the oven on a flat, dry surface. Ensure there is 4” of clear space on both sides of the appliance, there are no items on top, and the crumb tray has been inserted.
2. Unwind the power cord and insert the power plug into a wall outlet.
3. The oven alert will sound and the LCD screen will illuminate. The function options will appear with an indicator on the preset TOAST function.
4. Turn the FUNCTION dial to the right until the indicator reaches the PIZZA function. The LCD screen will indicate the preset PIZZA setting.





5. Press the START/CANCEL button. The button surround will illuminate red and the oven alert will sound.
6. The LCD screen will indicate a blinking ‘PREHEATING’. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down in one minute increments.
8. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound and the START/CANCEL button surround will cease to illuminate.
9. The oven is now ready to use.

NOTE

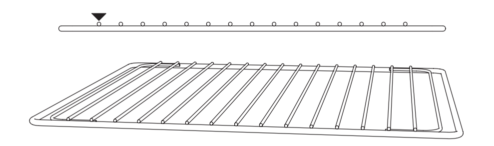
When the oven is turned on for the first time, it may emit vapors. This is due to the protective substances on the heating elements. It is safe and not detrimental to the performance of the oven

OPERATING YOUR BREVILLE COMPACT SMART OVEN™

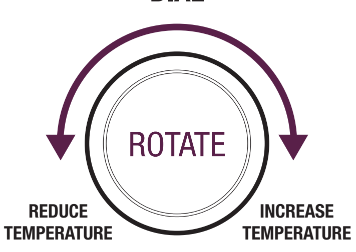
The Breville Smart Oven™ features Element IQ™ - a cooking technology that adjusts the power of the heating elements to cook food more evenly and quickly. Each of the oven’s functions are preset with our recommended settings, however we suggest experimenting with these depending on the recipe, amount of food and your personal taste. Your customized setting will remain in the memory of the oven until changed or the oven is unplugged from the wall outlet.

QUICK START GUIDE

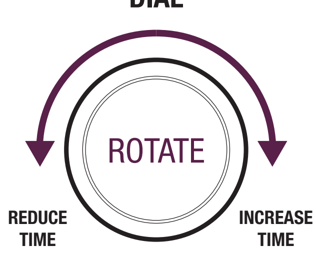
1. Insert the wire rack into the recommended rack height position. These are conveniently printed on the right hand side of the oven door's glass window. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.



2. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the desired setting.



3. The top figure on the LCD screen indicates the preset cooking temperature (or on the toast and bagel function, the browning shade). Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the temperature, or to the right to increase the temperature.



4. The bottom figure on the LCD screen indicates the preset cooking time (or on the toast, bagel and pizza functions, the number of slices) or on the toast and bagel. Turn the TIME dial to the left to reduce the cooking time, or to the right to increase the cooking time.

5. Center the food on the wire rack - either placing directly on the rack or positioned on the Breville baking pan and broil rack (see Page 29 of the Instruction Book for recommended cookware types and sizes).

NOTE

Some functions feature a preheating cycle. When the START/CANCEL button is pressed, the LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Only place food inside the oven once the LCD screen no longer blinks 'PREHEATING' and the temperature alert has sounded.

6. Close the oven door.

7. Press the START/CANCEL button. The button surround will illuminate red and the oven alert will sound.

8. The timer will be displayed and begin to count down. The cooking temperature and time can be adjusted during the cooking cycle.

9. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound and the START/CANCEL button surround will cease to illuminate.

NOTE

The cooking cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle and the button surround illumination will go out.

OVEN FUNCTIONS

TOAST FUNCTION: Evenly toasts bread so it's crisp and crunchy on the outside, while soft and moist on the inside.

Rack Position: Middle

Optional Settings: FROZEN FOODS button.

NOTE

During the toasting cycle, condensation may form on the oven door and steam may be emitted. This is normal - caused by the moisture content of the bread. Freshly baked and frozen breads generally produce more condensation.

BAGEL FUNCTION: Crisps the insides of your cut bagel while only lightly toasting the outside.

Rack Position: Middle

Optional Settings: FROZEN FOODS button.

NOTE

Slice each bagel into two equal halves. The inside (cut side) of the bagel must always face upwards towards the top heating elements - so the cut side becomes crisp while the crust is only lightly toasted.

BAKE FUNCTION: Bakes cakes, muffins, brownies and pastries evenly throughout. Also is ideal for cooking pre-packaged frozen meals including lasagna and pot pies.

Rack Position: Bottom

Optional Settings: CONVECTION button TEMPERATURE CONVERSION button FROZEN FOODS button.

ROAST FUNCTION: Cooks a variety of meats and poultry that are tender and juicy inside and roasted to perfection outside.

Rack Position: Bottom

Optional Settings: CONVECTION button TEMPERATURE CONVERSION button.

BROIL FUNCTION: Ideal for open sandwiches, small cuts of meat, poultry, fish, sausages and vegetables. Broiling can also be used to brown the tops of casseroles and gratins.

Rack Position: Top

Optional Settings: TEMPERATURE CONVERSION button.

NOTE

There are three broiling temperature settings - 500°F (HIGH), 400°F (MEDIUM), 300°F (LOW). This determines how quickly the tops of your food brown - depending on the food, quantity and your personal taste.

Note: When broiling, the Breville enamel broil rack must be inserted into the Breville baking pan. When assembled together, the broil rack is designed to drain grease and fats away from meats for healthier cooking. The baking pan collects these pan drippings and helps prevent spattering. Depending on the food being broiled, it may be necessary to turn food over half way through the cooking time to achieve even cooking and browning.

PIZZA FUNCTION: Melts and browns cheese and toppings, while crisping the pizza crust.

Rack Position: Middle

Optional Settings: CONVECTION button TEMPERATURE CONVERSION button FROZEN FOODS button.

NOTE

If cooking a frozen pizza, ensure to remove all packaging (including the metal foil pizza pan that may be provided) before placing the pizza in the oven. If cooking a fresh pizza or using a pizza stone, see Page 37 of the Instruction Book.

COOKIE FUNCTION: Ideal for baking homemade or commercially prepared cookies and ready-to-bake crescent rolls, cinnamon scrolls, biscuits and strudels.

Rack Position: Middle

Optional Settings: CONVECTION button TEMPERATURE CONVERSION button FROZEN FOODS button.

REHEAT FUNCTION: Ideal for reheating leftovers without browning the top.

Rack Position: Bottom

Optional Settings: CONVECTION button TEMPERATURE CONVERSION button.

WARM FUNCTION: Maintains hot foods at the recommended temperature to prevent bacterial growth (160°F or above).

Rack Position: Bottom

Optional Settings: CONVECTION button TEMPERATURE CONVERSION button.

BEFORE FIRST USE

of your Breville Smart Oven™

BEFORE FIRST USE

PREPARING THE OVEN FOR USE

1. Remove and safely discard any packing material, promotional labels and tape from the oven.
2. Remove the crumb tray, wire rack, broil rack, baking pan and pizza pan from the polyfoam packaging. Wash them in warm soapy water with a soft sponge, rinse and dry thoroughly. Insert the crumb tray into the oven.
3. Wipe the interior of the oven with a soft damp sponge. Dry thoroughly.
4. Place the oven on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 4" (10cm) of space on both sides of the appliance. Ensure there are no items on top of the oven.

NOTE

Due to the high temperatures of the oven, Breville does not recommend placing the oven in enclosed areas. Placing the oven in an enclosed area, such as a cabinet or wall recess may cause overheating of the appliance, surface damage and wall discoloration due to radiated heat and steam from around oven door.

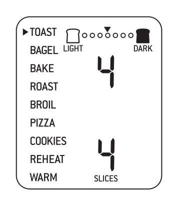
5. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet.
6. The oven alert will sound twice and the LCD screen will illuminate orange. The function options will appear with an indicator on the preset TOAST function.

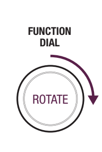
NOTE

In order to remove any protective substances on the heating elements, it is necessary to run the oven empty for 15 minutes.

NOTE

Ensure the area is well ventilated as the oven may emit vapors. These are safe and not detrimental to the performance of the oven.







7. Turn the FUNCTION dial to the right until the indicator reaches the PIZZA function. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '450°F', while the bottom figure on the LCD screen indicates the preset '12 SIZE'.

   The preset CONVECTION setting and preset FROZEN FOODS setting will also be displayed.
8. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
9. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
10. The timer alert will be displayed and automatically begin to count down in one minute increments.







11. At the end of the pizza cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.
12. The oven is now ready to use.

NOTE

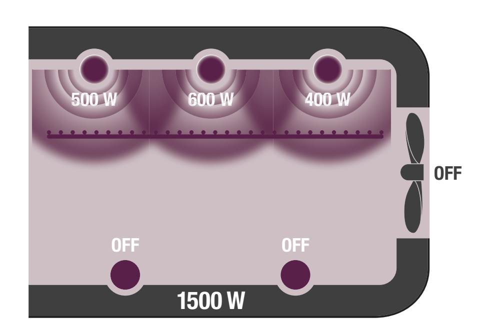
The cooking cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

A NOTE ON COOKING TIMES

The Breville Smart Oven™ features Element IQ™ - a unique cooking technology that adjusts the power of the cooking elements for optimum results.

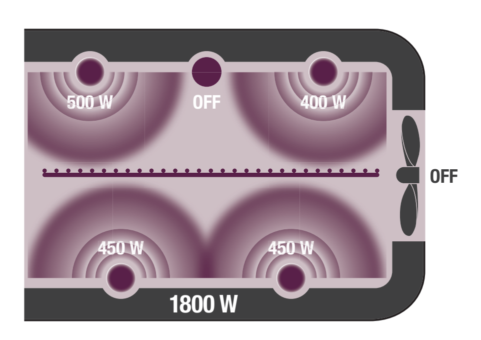
Broil

High temperature top heat: melts and browns.



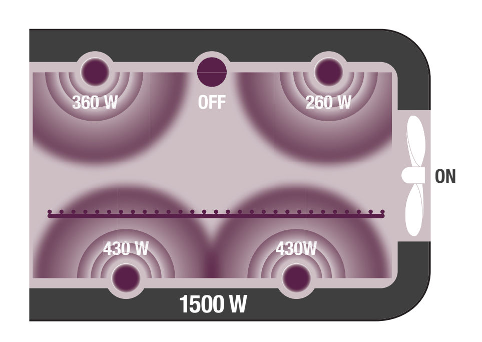
Toast

Searing top and bottom heat: seals and crisps.



Bake

Even convection heating: cooks right through.



It is normal to notice the following occur during the cooking cycle:

- It is normal that during the BROIL function, the bottom set of elements turn off while the top set is heating at full power.
- It is normal that the ends of each heating element will glow more brightly than the middle of the element.
- It is normal that the elements are heating even if they are not lighting up.

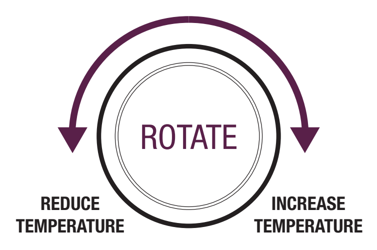
This cooking technology allows foods to cook more evenly and quickly, significantly reducing cooking times. The oven's preset cooking temperatures and times, as well as the cooking temperature and time directions on pre-packaged foods, may need to be changed depending on the recipe, the amount of food and your personal taste.

We recommend experimenting with the temperature and time settings to produce the desired results.

The cooking temperature and time can be adjusted before or during the cooking cycle:

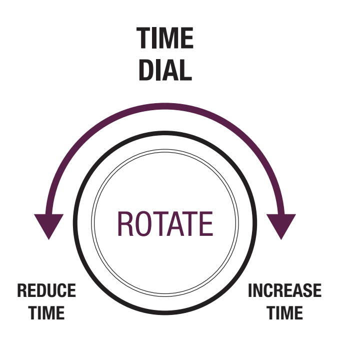
a) The cooking temperature is displayed as the top figure on the LCD screen.

- Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the temperature, or to the right to increase the temperature.
- The cooking temperature can be adjusted in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).



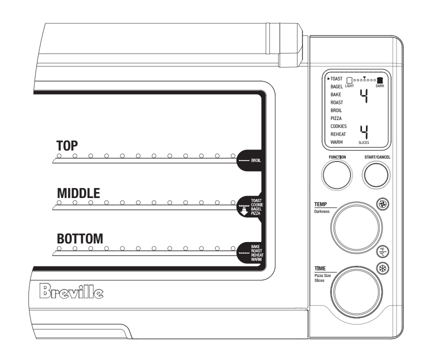
b) The cooking time is displayed as the bottom figure on the LCD screen.

- Turn the TIME dial to the left to reduce the cooking time, or to the right to increase the cooking time.
- The cooking time can be adjusted in one minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.



A NOTE ON RACK HEIGHT POSITIONS

Cooking results are significantly affected by the position of the wire rack as this determines how close the food is to the heating elements. We highly recommend following the rack height position for each function as printed on the right hand side of the oven door's glass window. However, these are a guide only. Certain foods may require a different rack height position depending on the recipe, the amount and size of the food and your personal taste.



Top rack height position: BROIL function.

Middle rack height position: TOAST, BAGEL, PIZZA and COOKIE functions.

Bottom rack height position: BAKE, ROAST, REHEAT and WARM functions.

NOTE

When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom location.

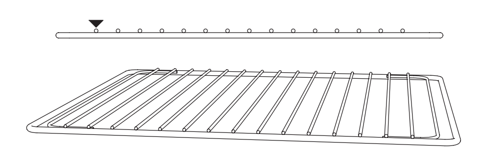
NOTE

When the wire rack is inserted into the middle rack height position, the Magnetic Auto-Eject Rack automatically ejects the wire rack halfway out of the oven when the oven door is opened. This is so your toasted items can be safely and easily removed.

Always open the door slowly and in a controlled manner when the wire rack is inserted into this rack height position to prevent the wire rack from ejecting too quickly.

For optimum cooking results:

- The wire rack should always be inserted into the rack height position with the spokes facing upwards.



- Food should be positioned on the center of the wire rack, broil rack, baking tray or pizza tray to let maximum airflow reach the food.

A NOTE ON COLOR CHANGING LCD

The LCD screen will illuminate orange when the oven is ON (preheating and cooking) and will illuminate blue when the oven is OFF (standby mode).

A NOTE ON STANDBY MODE

When the oven is plugged into a wall outlet and turned ON, the oven alert will sound twice and the LCD screen will illuminate blue for 10 minutes before entering standby mode. When in standby mode, the LCD screen will cease to illuminate, however all function options will still be visible.

To re-activate the oven out of standby mode, press the START/CANCEL button on the control panel, or turn any dial. The LCD screen will re-illuminate blue. Press the START/CANCEL button to activate the oven.

The oven is ON (preheating and cooking) when the oven alert sounds, the button surround is illuminated red and the LCD screen illuminates orange. The oven is OFF when the START/CANCEL button is pressed a second time, the button surround no longer illuminates red, and the LCD screen illuminates blue.

A NOTE ON OPTIONAL SETTINGS

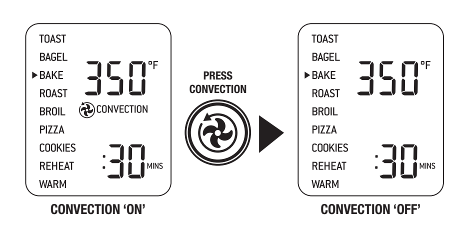
CONVECTION Button

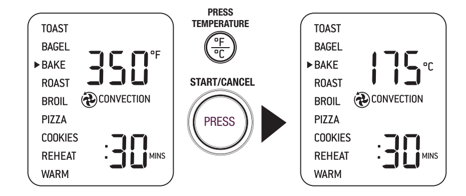
Convection cooking uses fan assistance to circulate heated air around the food. This produces faster, more even, more energy efficient cooking.

Convection cooking is the default setting on the BAKE, ROAST, PIZZA, COOKIE and REHEAT functions. The setting can be deselected by pressing the CONVECTION button, or re-selected by pressing the CONVECTION button a second time.

Convection cooking is not the default setting on the WARM function, however it can be selected by pressing the CONVECTION button.

The convection symbol is displayed on the LCD screen whenever this setting is selected.





Convection cooking can reduce cooking times. Some foods may not be ideal for convection cooking – refer to recipes page 56. We recommend experimenting with the convection, temperature and time settings to produce the desired results.

For optimum results:

- Use oven-proof baking dishes, roasting pans, pizza pans or cookie sheets with very low sides, and place on the center of the wire rack to let maximum airflow reach the food.
- For the same reason, do not cover foods with metal foil or any other type of lid or covering for maximum airflow.
- Most recipes recommend reducing temperatures by 25˚F when using convection cooking. Always check the food 10 minutes before the suggested cooking time is complete to avoid overcooking.

TEMPERATURE CONVERSION Button

The temperature reading on the oven is preset to Fahrenheit. Pressing the TEMPERATURE CONVERSION button allows the Fahrenheit temperature reading to be converted to Celsius. The corresponding 'C°' or 'F°' symbol is displayed on the LCD screen.

The TEMPERATURE CONVERSION button may be selected when using the BAKE, ROAST, BROIL, PIZZA, COOKIE, REHEAT and WARM functions.

NOTE

The TEMPERATURE CONVERSION button can be used as an electronic temperature conversion tool, particularly convenient for international recipes.

NOTE

If you have changed the default Fahrenheit temperature reading to Celsius, the setting will remain in the memory of the oven until the TEMPERATURE CONVERSION button is pressed a second time or the oven is unplugged from the wall outlet. When the oven is plugged back into the wall outlet, the temperature reading will automatically return to the preset Fahrenheit setting.

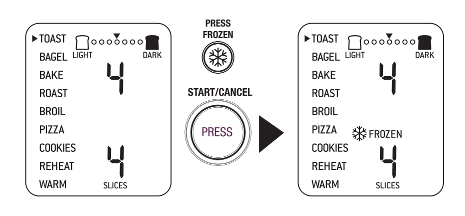
FROZEN FOODS Button

The FROZEN FOODS button adds the recommended, additional time required to defrost and then toast frozen bread or bagels and cook frozen pizza or cookie dough.

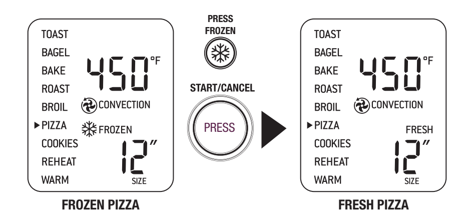
The FROZEN FOODS button may be selected when using the TOAST, BAGEL and COOKIE functions, and is the default setting on the PIZZA function.

BEFORE FIRST USE

On the TOAST, BAGEL and COOKIE functions, the ❄ FROZEN FOODS button can be selected before or during the cycle. The setting can be de-selected by pressing the ❄ FROZEN FOODS button a second time. The frozen symbol ❄ is displayed on the LCD screen whenever this setting is selected.



On the PIZZA function, ❄ FROZEN FOODS is the default setting, and the frozen symbol ❄ is displayed on the LCD screen. When cooking fresh pizzas, the setting can be de-selected by pressing the ❄ FROZEN FOODS button. The 'FRESH' symbol will be displayed on the LCD screen.



NOTE

If you have selected the ❄ FROZEN FOODS button and the frozen symbol ❄ is displayed on the LCD screen, the setting will remain in the memory of the oven and be activated for each subsequent TOAST/BAGEL/COOKIE cycle until the ❄ FROZEN FOODS button is pressed a second time, or the oven is unplugged from the wall outlet. When the oven is plugged back into the wall outlet, the function will automatically return to the preset TOAST/BAGEL/COOKIE function without the ❄ FROZEN FOODS setting.

NOTE

If you have de-selected the ❄ FROZEN FOODS setting and the 'FRESH' symbol is displayed on the LCD screen, the setting will remain in the memory of the oven and be activated for each subsequent PIZZA cycle until the ❄ FROZEN FOODS button is pressed a second time, or the oven is unplugged from the wall outlet. When the oven is plugged back into the wall outlet, the function will automatically return to the preset PIZZA function with the ❄ FROZEN FOODS setting.

OPERATING

your Breville Smart Oven™

TOAST FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature. The top middle element is off.

Rack Position

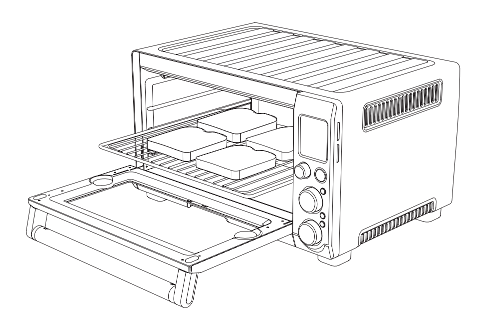
Middle rack height position.

Optional Settings

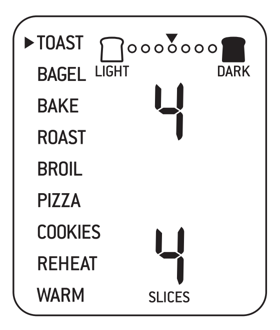
❄ FROZEN FOODS button.

The TOAST function browns and crisps the outside of your bread while keeping the inside soft and moist. This function is also ideal for English muffins and frozen waffles

1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. If toasting 1-3 slices, center the slices on the wire rack. If toasting 4-6 slices, evenly space them with 2-3 slices at the front of the wire rack and 2-3 slices at the back of the rack.



3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the TOAST function. The top figure on the LCD screen indicates the preset browning setting '4', while the bottom figure on the LCD screen indicates the preset number of slices '4'.



5. The browning setting and number of slices can be adjusted before or during the toasting cycle.

a) The browning setting is displayed as the top figure on the LCD screen.

   Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the browning setting, or to the right to increase the browning setting. The browning settings are indicated by the row of circles at the top of the LCD screen. The arrow above the circles will move according to the selected setting.

> **NOTE**
>
> **The browning settings range from '1' (lightest) to '7' (darkest).**

As a general guide:

DESIRED TOAST COLOR	SETTING
Light color toast	1 or 2
Medium color toast	3, 4 or 5
Dark color toast	6 or 7

When using the TOAST function for the first time, we recommend toasting on the preset browning setting '4' so you can adjust the browning setting to your preference - considering the type, thickness and freshness of the bread.

For example, raisin toast, white light-textured breads or thinly sliced bread may require a lighter setting, whilst heavier textured rye, whole wheat or fresh breads may require a darker setting.

b) The number of slices is displayed as the bottom figure on the LCD screen.

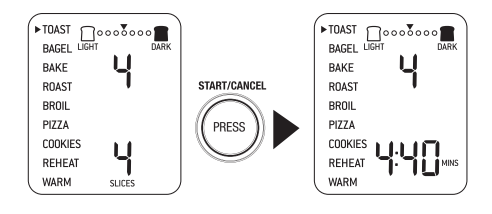
Turn the TIME dial to the left to reduce the number of slices, or to the right to increase the number of slices. The number of slices range from '1' to '6'.

NOTE

Your customized TOAST browning setting and number of slices will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the wall outlet. When the oven is plugged back into the wall outlet, the TOAST function will automatically return to the preset browning setting '4' and preset number of slices '4'.

6. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.

7. The timer will be displayed and begin to count down. The time can be adjusted during the toasting cycle by turning the TIME dial.



NOTE

Element IQ™ will automatically adjust the toasting time depending on the heat already present inside the oven. For example, if the oven is already warm after one cycle of toasting, the toasting time for the second cycle will be less.

During the toasting cycle, condensation may form on the oven door and steam may be emitted. This is normal. Condensation and steam occur as a result of the moisture content of the bread. Freshly baked and frozen breads generally produce more condensation.

8. At the end of the toasting cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.

⚠ *WARNING*

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

9. The toasting cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

BAGEL FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

Middle rack height position.

Optional Settings

FROZEN FOODS button.

The BAGEL function crisps the insides of your cut bagel while only lightly toasting the outside. This function is also ideal for toasting crumpets or thick sliced specialty breads which require one side to be toasted more than the other.

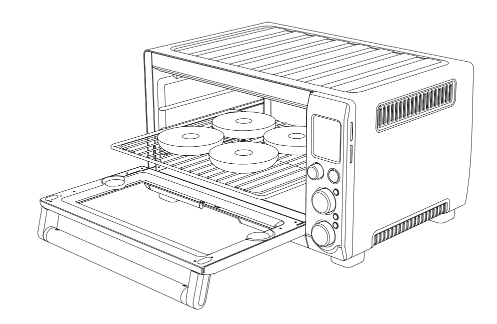
NOTE

If you like your bagel halves equally crisp on both the top and bottom, we recommend using the TOAST function to toast your cut bagel.

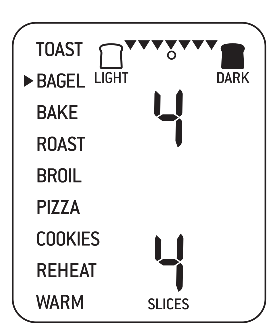
1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Slice each bagel into two equal halves.
3. If toasting 1-3 bagel halves, center the halves on the wire rack. If toasting 4-6 halves, evenly space them with 2-3 halves at the front of the wire rack and 2-3 halves at the back of the rack.

NOTE

The inside (cut side) of the bagel must always face upwards towards the top heating elements. This allows the cut side to be crisp while the crust is only lightly toasted.



4. Close the oven door.
5. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the BAGEL function. The top figure on the LCD screen indicates the preset browning setting '4', while the bottom figure on the LCD screen indicates the preset number of bagel halves '4'.



6. The browning setting and number of bagel halves can be adjusted before or during the bagel cycle.

a) The browning setting is displayed as the top figure on the LCD screen.

   Turn the TEMPERATURE dial to the Left to reduce the browning setting, or to the right to increase the browning setting. The browning settings are indicated by the row of circles at the top of the LCD screen. The arrow above the circles will move according to the selected setting.

NOTE

The browning settings range from '1' (lightest) to '7' (darkest).

As a general guide:

DESIRED BAGEL COLOR	SETTING
Light color bagel	1 or 2
Medium color bagel	3, 4 or 5
Dark color bagel	6 or 7

When using the BAGEL function for the first time, we recommend toasting on the preset browning setting '4' so you can adjust the browning setting to your preference - considering the type and freshness of the bagel.

b) The number of bagel halves is displayed as the bottom figure on the LCD screen.

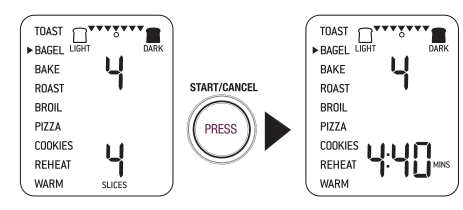
Turn the TIME dial to the left to reduce the number of bagel halves, or to the right to increase the number halves. The number of bagel halves range from '1' to '6'.

NOTE

Your customized BAGEL browning setting and number of bagel halves will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the wall outlet. When the oven is plugged back into the wall outlet, the BAGEL function will automatically return to the preset browning setting '4' and preset number of bagel halves '4'.

7. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.

8. The timer will be displayed and begin to count down. The time can be adjusted during the bagel cycle by turning the TIME dial.



NOTE

During the BAGEL function, Element IQ™ will automatically adjust the power of the cooking elements for optimum results. It is normal to notice the bottom set of elements turn off while the top set is heating at full power. This ensures the inside of the bagel is crisp while the crust is only lightly toasted.

NOTE

Element IQ™ will automatically adjust the toasting time depending on the heat already present inside the oven. For example, if the oven is already warm after one cycle of toasting, the toasting time for the second cycle will be less.

9. At the end of the bagel cycle, the oven alert will sound three times.
The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.

 ***WARNING***

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

10. The bagel cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

BAKE FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature. The top middle element is off.

Rack Position

Bottom rack height position.

Optional Settings

CONVECTION button.

TEMPERATURE CONVERSION button.

The BAKE function cooks food evenly throughout. This function is ideal for baking cakes, muffins, brownies and pastries. The BAKE function is also ideal for cooking pre-packaged frozen meals including lasagna and pot pies.

1. Insert the wire rack into the bottom rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.

NOTE

We recommend using the bottom rack height position during the BAKE function. However this is a guide only. The position of the rack may vary depending on the type and size of food being baked. Some baked goods such as brownies or pastries may be more suited to the middle rack height position.

2. Close the oven door.

BOV800XL_IB_H11.indd 27 21/03/11 9:57 AM

3. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the BAKE function. The top figure on the LCD screen indicates the preset BAKE temperature of '325°F', while the bottom figure on the LCD screen indicates the preset time of ':30 MINS'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



4. The baking temperature and time can be adjusted before or during the baking cycle:-

a) The baking temperature is displayed as the top figure on the LCD screen.

   Turn the TEMPERATURE dial to adjust the baking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).

b) The baking time is displayed as the bottom figure on the LCD screen.

   Turn the TIME dial to adjust the baking time in one minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.

NOTE

Your customized BAKE temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the wall outlet.

When the oven is plugged back into the wall outlet, the BAKE function will automatically return to the preset temperature of '325°F', preset time of ':30 MINS' and preset CONVECTION setting.

5. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.

6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.

7. Place food, positioned on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof dish, on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.



The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

OPERATING YOUR BREVILLE SMART OVEN™ - BAKE

NOTE

The following bakeware will fit into the oven:
- ¼ sheet tray
- ¼ sheet-sized accessories with no side handles
- 13 x 9 baking tins with no side handles
- bundt pan
- 6 cup muffin pan
- 9 pie pan
- 9 loaf pan

NOTE

For questions regarding the use of oven safe and specialty bakeware in compact ovens, please contact the bakeware manufacturer directly.

NOTE

Citric acid, found in foods such a orange, lemon and lime juice, may damage the porcelain enamel finish of the baking pan and broiling rack. When cooking foods with high citric acid content, we strongly recommend lining the enamel surfaces with foil or baking paper to extend the life of these accessories.

NOTE

Caution should be exercised when using metal foil to cover accessories, pans, and dishes. Be sure that the metal foil is fitted securely as close contact with the oven's heating elements can cause overheating and risk of fire.

NOTE

When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom location.

NOTE

It may be necessary to lightly grease or line the enamel baking pan with baking paper or foil to prevent food from sticking.

NOTE

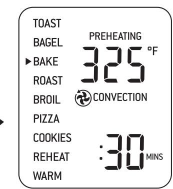
Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.

NOTE

Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack.







PREHEATING





TOAST
BAGEL
BAKE
ROAST
BROIL
PIZZA
COOKIES
REHEAT
WARM
325 °F
CONVECTION
:29 MINS

8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the baking cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial.
9. At the end of the baking cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.
10. The baking cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

ROAST FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature. The top middle element is off.

Rack Position

Bottom rack height position.

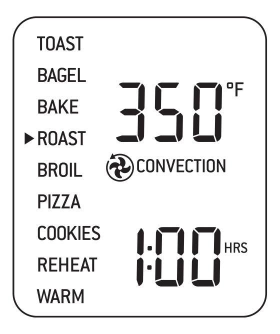
Optional Settings

CONVECTION button.

TEMPERATURE CONVERSION button.

The ROAST function is ideal for cooking a variety of meats and poultry that are tender and juicy on the inside and roasted to perfection on the outside.

1. Insert the wire rack into the bottom rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the ROAST function. The top figure on the LCD screen indicates the preset ROAST temperature of '350°F', while the bottom figure on the LCD screen indicates the preset time of '1:00 HRS'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



4. The roasting temperature and time can be adjusted before or during the roasting cycle.

a) The roasting temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the roasting temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).

b) The roasting time is displayed as the bottom figure on the LCD screen.

Turn the TIME dial to adjust the roasting time in one minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.

NOTE

Use the table below as a guide only to estimate and plan cooking times. We recommend checking doneness with a reliable meat thermometer.

TYPE/CUT	ROASTING TIME PER 1LB (500G)
Beef - Rib Eye, Round or Rib Roast	30 minutes
Pork - Loin (bone in/out)	35 minutes
Lamb - Leg (bone in/out)	30 minutes
Chicken - Whole	30 minutes

NOTE

We recommend limiting the weight of meats and poultry to be roasted to 4.5 lbs (2kg). However the actual maximum weight will vary depending on the type, cut, shape and size of the meat.

NOTE

Your customized ROAST temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the wall outlet. When the oven is plugged back into the wall outlet, the ROAST function will automatically return to the preset temperature of '350°F', preset time of '1:00 HRS' and preset CONVECTION setting.

5. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.

6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.

7. Place food, positioned on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof dish, on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.

⚠ *WARNING*

Outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

NOTE

When roasting, the Breville enamel broil rack may be inserted into Breville enamel baking pan. When assembled together, the broil rack is designed to drain grease and fats away from meats for healthier cooking. The baking pan collects these pan drippings and helps prevent spattering.

NOTE

Citric acid, found in foods such a orange, lemon and lime juice, may damage the porcelain enamel finish of the baking pan and broiling rack. When cooking foods with high citric acid content, we strongly recommend lining the enamel surfaces with foil or baking paper to extend the life of these accessories.

NOTE

Caution should be exercised when using metal foil to cover accessories, pans, and dishes. Be sure that the metal foil is fitted securely as close contact with the oven's heating elements can cause overheating and risk of fire.

NOTE

When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom location.

NOTE

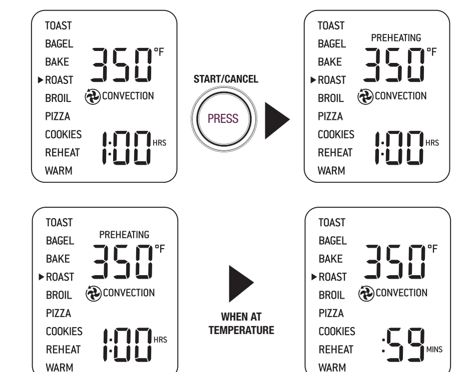
It may be necessary to lightly grease or line the enamel baking pan with baking paper or foil to prevent food from sticking.

NOTE

Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.

NOTE

Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack.



8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the roasting cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial.
9. At the end of the roasting cycle, the oven alert will sound three times.
   The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.

NOTE

Check doneness with a reliable meat thermometer. Use an independent timer to remind you to check the meat temperature.

10. The roasting cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

BOV800XL_IB_H11.indd 32 21/03/11 9:57 AM

BROIL FUNCTION

Elements

Top heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

Top rack height position.

Optional Settings

TEMPERATURE CONVERSION button.

The BROIL function is ideal for open sandwiches, small cuts of meat, poultry, fish, sausages and vegetables. Broiling can also be used to brown the tops of casseroles and gratins.

1. Insert the wire rack into the top rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.

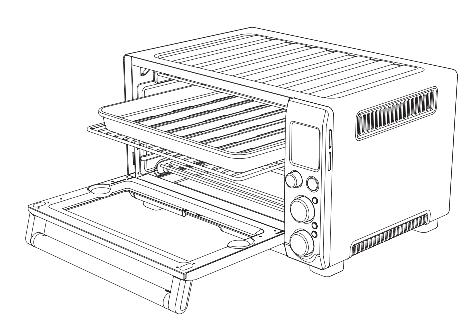
NOTE

We recommend using the top rack height position during the BROIL function. However this is a guide only. Certain foods may require the middle rack height position depending on the recipe, the amount and size of the food and your personal taste.

For example, the middle rack height position may be more appropriate for taller foods that may touch the heating elements, thicker foods such as hamburger patties, marinated foods such chicken wings, or foods that require a gentle broil.

We recommend experimenting with the rack height position, as well as the temperature and time settings to produce the desired results.

2. Insert the Breville enamel broil rack into the enamel baking pan. Place food on the assembled broil rack or in an oven-proof dish, then place on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.



NOTE

When broiling, the enamel broil rack must be inserted into the Breville enamel baking pan. When assembled together, the broil rack is designed to drain grease and fats away from meats for healthier cooking. The baking pan collects these pan drippings and helps prevent spattering.

NOTE

Caution should be exercised when using metal foil to cover accessories, pans, and dishes. Be sure that the metal foil is fitted securely as close contact with the oven's heating elements can cause overheating and risk of fire.

NOTE

When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom location.

NOTE

It may be necessary to lightly grease or line the enamel baking pan with baking paper or foil to prevent food from sticking.

NOTE

Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.

NOTE

Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack.

3. Close the oven door.



WARNING

Always ensure the oven door is completely Closed when using the BROIL function.

4. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the BROIL function. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '500°F', while the bottom figure on the LCD screen indicates the preset time of ':10 MINS'.



5. The broiling temperature and time can be adjusted before or during the broiling cycle.

a) The broiling temperature is displayed as the top figure on the LCD screen.

   Turn the TEMPERATURE DIAL to adjust broiling to one of three preset temperatures: 500°F (HIGH), 400°F (MEDIUM), 300°F (LOW).

NOTE

The three preset broiling temperatures allow you to change the broiling speed – how quickly the tops of your food brown - depending on the food to be broiled, quantity of food and your personal taste. While we suggest most foods should be broiled using the preset 500°F, we recommend experimenting with the broiling temperature and time settings to produce the desired results.

b) The broiling time is displayed as the bottom figure on the LCD screen.

Turn the TIME dial to adjust the broiling time in one minute increments up to a maximum of 20 minutes.

TYPE/CUT	WEIGHT / THICKNESS	GRILLING TIME
Beef Sirloin Hamburger	1" (2.5cm) 1" (2.5cm)	12-15 mins 10-15 mins
Pork Chops Ribs Bacon	1" (2.5cm) 1 rack 3 rashers	15 mins 20 mins 10 mins
Lamb Neck chops Cutlets	4 pieces 8 pieces	15 mins 10-12 mins
Sausages Thin Thick	8 pieces 6 pieces	8 mins 12 mins
Chicken Wings Breast or Thigh	1lb (500g) 0.5lbs (250g)	12-15 mins 20 mins
Fish	0.5lbs (250g) 1lb (500g)	8 mins 8-10 mins
Cheese Melt		3-5 mins

NOTE

Your customized BROIL temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the wall outlet. When the oven is plugged back into the wall outlet, the BROIL function will automatically return to the preset temperature of '500°F', and preset time of ':10MINS'.

6. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the broiling cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial.

NOTE

Depending on the food being broiled, it may be necessary to turn food over half way through the cooking time to achieve even cooking and browning.

8. At the end of the broiling cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.

⚠ ***WARNING***

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

9. The broiling cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

PIZZA FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

Rack Position

Middle rack height position.

Optional Settings

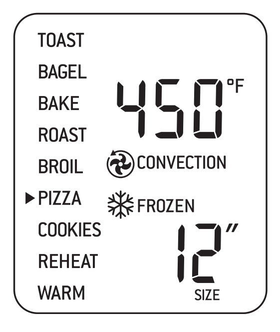
CONVECTION button

TEMPERATURE CONVERSION button

FROZEN FOODS button

The PIZZA function melts and browns cheese and toppings, while crisping the pizza crust.

1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the PIZZA function. The top figure on the LCD screen indicates the preset PIZZA temperature of '450°F', while the bottom figure on the LCD screen indicates the preset '12 SIZE'. The preset CONVECTION setting and preset FROZEN FOODS setting will also be displayed (see page 37 if cooking fresh pizza).



4. The pizza cooking temperature and size can be adjusted before or during the cooking cycle.

a) The cooking temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the cooking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).

b) The cooking time is displayed as the bottom figure on the LCD screen.

The size of the pizza determines the cooking time. Turn the TIME dial to adjust the size of the pizza: 6, 8, 10, 12 or 13.

NOTE

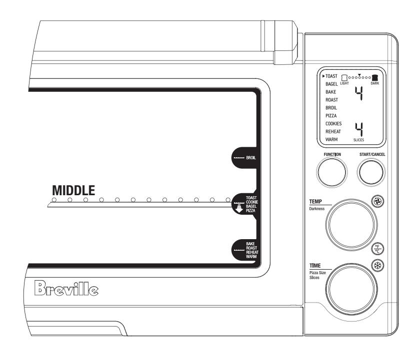
Due to the wide variety of pizzas available, you will need to consider whether you are cooking a fresh or frozen pizza or a thin crust or deep dish, and adjust the cooking time to produce the ideal result.

For example, frozen pizzas may need additional cooking time. Thick crust pizzas may also require slightly more cooking time.

NOTE

Your customized PIZZA temperature and size settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the wall outlet. When the oven is plugged back into the wall outlet, the PIZZA function will automatically return to the preset temperature of '450°F', preset '12 SIZE' and preset CONVECTION and FROZEN FOODS setting.

5. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
7. Place the Breville pizza tray or pizza on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.



NOTE

If cooking a fresh pizza, use the Breville pizza pan. You may sprinkle the pan with cornmeal or lightly spray it with cooking oil to make removing the pizza dough easier.

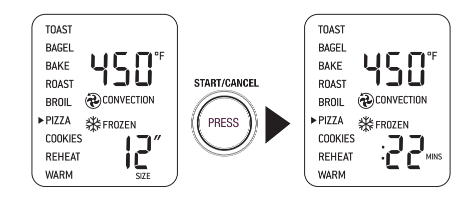
If cooking a pre-purchased fresh or frozen pizza, use the Breville pizza pan. Do not use the disposable metal foil pizza pan that may be provided with a pre-purchased pizza as it may cause the oven to overheat.

NOTE

If cooking a frozen pizza, ensure to remove all packaging, including cardboard, plastic, paper, or other flammable materials before placing the pizza in the oven.

Use a pizza pan when cooking a pizza. It is not recommended to cook pizzas directly onto the wire rack as melted cheese and other ingredients may come into contact with elements and create a potential fire risk.

8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the cooking cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial.



NOTE

Some large pizzas may brown unevenly in compact ovens. Open the oven door half way through the cooking time and carefully turn the pizza 90 degrees for more even browning.

9. At the end of the pizza cycle, the oven alert will sound three times.
   The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.

10. The pizza cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

A note on pizza stones

When using a pizza stone, it is necessary to first heat the stone (without a pizza) for optimum results.

1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Place the pizza stone on the center of the wire rack so air flows around the sides of the stone.
3. Close the oven door.
4. Turn the bottom dial to the 6 pizza size. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '450°F', while the bottom figure on the LCD screen indicates the '6 SIZE'. The preset CONVECTION setting and preset FROZEN FOODS setting will also be displayed.
5. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down in one minute increments.
8. At the end of the pizza stone heating cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.
9. Now carefully place the frozen pizza on the heated pizza stone.

NOTE

If cooking a fresh pizza, we recommend using protective hot pads or insulated oven mitts to remove the entire wire rack with pizza stone, and place on the open oven door or bench. This will assist in transferring the fresh pizza dough onto the heated pizza stone. Always use protective hot pads or insulated oven mitts to re-insert the wire rack with pizza stone and pizza, inside the oven.

10. Select the desired pizza setting and press the START/CANCEL button to restart the pizza cycle.

BOV800XL_IB_H11.indd 38 21/03/11 9:57 AM

COOKIE FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature. The top middle element is off.

Rack Position

Middle rack height position.

Optional Settings

CONVECTION button

TEMPERATURE CONVERSION button

FROZEN FOODS button

The COOKIE function is ideal for baking homemade or commercially prepared cookies and other baked treats.

Ready-to-bake crescent rolls, cinnamon scrolls, biscuits and strudels are ideally baked using this function.

1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the COOKIE function. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '350°F', while the bottom figure on the LCD screen indicates the preset time of ':11 MINS'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



4. The baking temperature and time can be adjusted before or during the baking cycle.

a) The baking temperature is displayed as the top figure on the LCD screen.

Turn the TEMPERATURE dial to adjust the baking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).

b) The baking time is displayed as the bottom figure on the LCD screen.

Turn the TIME dial to adjust the baking time in one minute increments up to maximum of 1 hour.

NOTE

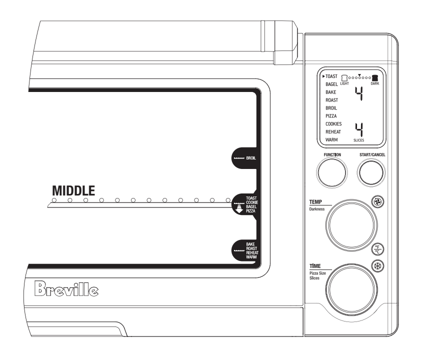
Due to the wide variety of cookie types, you will need to consider whether you're baking fresh, refrigerated or frozen cookie dough, and adjust the baking time to produce the ideal result.

For example, frozen cookie dough may need additional baking time. The amount of dough per cookie or the thickness of the cookie many also vary the cooking time.

NOTE

Your customized COOKIE temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the wall outlet. When the oven is plugged back into the wall outlet, the COOKIE function will automatically return to the preset temperature of '350°F', preset time of ':11 MINS' and preset CONVECTION setting.

5. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
7. Place food on the Breville enamel baking pan, Breville non-stick 13 pizza pan, or in an oven-proof dish, then place on the center of the wire rack so air flows around the back, as well as the front of the food.



NOTE

It may be necessary to lightly grease or line the enamel baking pan with baking paper to prevent cookies from sticking.

NOTE

Caution should be exercised when using metal foil to cover accessories, pans, and dishes. Be sure that the metal foil is fitted securely as close contact with the oven's heating elements can cause overheating and risk of fire.

NOTE

When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom location.

NOTE

Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.

NOTE

Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack.

8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the baking cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial.
9. At the end of the cookie cycle, the oven alert will sound three times.
   The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.



WARNING

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

10. The cookie cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

REHEAT FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature. The top middle element is off.

Rack Position

Bottom rack height position.

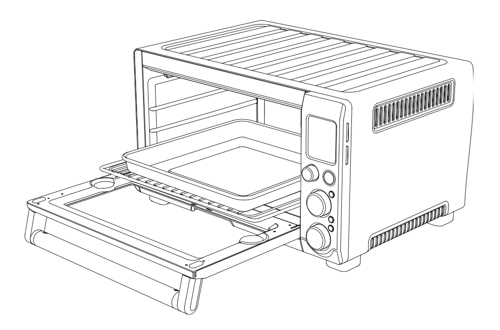
Optional Settings

CONVECTION button

TEMPERATURE CONVERSION button

The REHEAT function is ideal for reheating leftovers without browning.

1. Insert the wire rack into the bottom rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Place food on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof dish, then place on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.



NOTE

Caution should be exercised when using metal foil to cover accessories, pans, and dishes. Be sure that the metal foil is fitted securely as close contact with the oven's heating elements can cause overheating and risk of fire.

NOTE

When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom location.

NOTE

Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.

NOTE

Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack.

3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the REHEAT function. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '325°F', while the bottom figure on the LCD screen indicates the preset time of ':15 MINS'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.
5. The reheating temperature and time can be adjusted before or during the reheating cycle.



a) The reheating temperature is displayed as the top figure on the LCD screen.

   Turn the TEMPERATURE dial to adjust the baking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).

b) The reheating time is displayed as the bottom figure on the LCD screen.

   Turn the TIME dial to adjust the reheating time in one minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.

NOTE

Your customized REHEAT temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the wall outlet. When the oven is plugged back into the wall outlet, the REHEAT function will automatically return to the preset temperature of '325°F', preset time of ':15 MINS' and preset CONVECTION setting.

6. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the reheating cycle by turning the corresponding TEMPERATURE or TIME dial.
8. At the end of the reheating cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.



WARNING

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

9. The reheating cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

WARM FUNCTION

Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature. The top middle element is off.

Rack Position

Bottom rack height position.

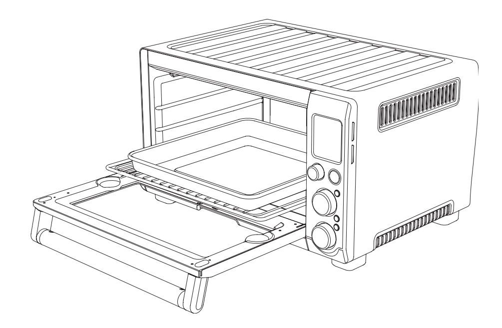
Optional Settings

CONVECTION button

TEMPERATURE CONVERSION button

The WARM function maintains hot foods at the recommended temperature to prevent bacterial growth (160°F or above).

1. Insert the wire rack into the bottom rack height position. The wire rack should be positioned so the spokes face upwards.
2. Place food on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof dish, then place on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.



NOTE

Caution should be exercised when using metal foil to cover accessories, pans, and dishes. Be sure that the metal foil is fitted securely as close contact with the oven's heating elements can cause overheating and risk of fire.

NOTE

When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom location.

NOTE

Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.

NOTE

Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack.

3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the WARM function. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '160°F', while the bottom figure on the LCD screen indicates the preset time of '1:00 HRS'. The ≋ KEEP WARM symbol will also be displayed.



5. The warming temperature and time can be adjusted before or during the warming cycle.

a) The warming temperature is displayed as the top figure on the LCD screen

   Turn the TEMPERATURE dial to adjust the warming temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).

b) The warming time is displayed as the bottom figure on the LCD screen.

   Turn the TIME dial to adjust the baking time in one minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 2 hours

6. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the warming cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial.
8. At the end of the warming cycle, the oven alert will sound three times. The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.

⚠ ***WARNING***

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.

9. The warming cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle. The button surround illumination will go out and the LCD screen will illuminate blue.

USING THE PLATE WARMING TRAY

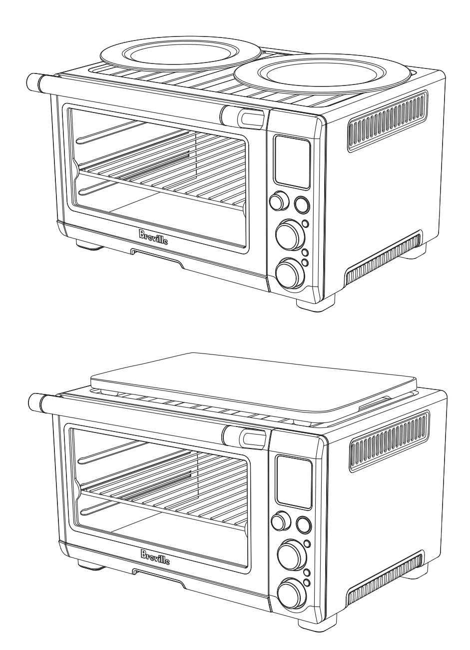
for your Breville Smart Oven™

USING THE PLATE WARMING TRAY

The top of the oven is very hot during and after operation. Do not store any item on top of the oven when in operation.

The only exceptions are:

- One layer of ceramic plates for warming.
- The optional Bamboo Cutting Board and Serving Tray accessory provided by Breville for use in the ribbed section on top of the oven. Visit www.breville.com. for more information and refer to the Accessories Card enclosed.



 ***WARNING***

The use of any accessory attachments not recommended by Breville may cause injuries.

The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven. Alternatively, allow the oven to cool down before handling.

CARE, CLEANING & STORAGE

of your Breville Smart Oven™

CARE, CLEANING & STORAGE

Ensure the oven is turned OFF by pressing the START/CANCEL button on the control panel. The oven is OFF when the button surround illumination goes out. Remove the power plug from the wall outlet. Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

NOTE

Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils on any of the interior or exterior surfaces of the oven, including the crumb tray.

Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean any of the accessories as they may damage the porcelain enamel finish of the baking pan and broiling rack or scratch the non-stick coating on the pizza pan.

Cleaning the outer body and door

1. Wipe the outer body with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the oven surface, before cleaning.
2. To clean the glass door, use a glass cleaner or mild detergent and a soft, damp sponge or soft plastic scouring pad. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the oven surface.
3. Wipe the LCD screen with a soft dampcloth. Apply cleanser to the cloth and not the LCD surface. Cleaning with drycloth or abrasive cleaners may scratch the surface.
4. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a wall outlet and turning the oven ON.

⚠ *WARNING*

Do not immerse the body, power cord or power plug in water or any other liquid as this may cause electrocution

Cleaning the interior

1. The walls on the inside of the oven feature a non-stick coating for easy cleaning. To clean any spattering that may occur while cooking, wipe the walls with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the oven surface, before cleaning. Avoid touching the quartz heating elements.



WARNING

Use extreme caution when cleaning the quartz heating elements. Allow the oven to cool completely, then gently rub a soft, damp sponge or cloth along the length of the heating element. Do not use any type of cleanser or cleaning agent. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a wall outlet and turning the oven ON.

2. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a wall outlet and turning the oven ON.

Cleaning the crumb tray

1. After each use, slide out the crumb tray and discard crumbs. Wipe the tray with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the tray, before cleaning. Dry thoroughly.
2. To remove baked-on grease, soak the tray in warm soapy water then wash with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
3. Always ensure to re-insert the crumb tray into the oven after cleaning and prior to inserting the power plug into a wall outlet and turning the oven ON.

Cleaning the wire rack, broil rack, baking pan and pizza pan

1. Wash all accessories in warm soapy water with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
2. To extend the life of your accessories, we do not recommend that these be placed in the dishwasher.

Storage

1. Ensure the oven is turned OFF by pressing the START/CANCEL button on the control panel. The oven is OFF when the button surround illumination goes out. Then remove the power plug from the wall outlet.
2. Allow the oven and all accessories to cool completely.
3. Ensure the oven and all accessories are clean and dry.
4. Ensure the crumb tray is inserted into the oven, the broil rack is inserted into the baking pan and resting on the wire rack in the middle rack height position.
5. Ensure the door is closed.
6. Store the appliance in an upright position standing level on its support legs. Do not store anything on top.

TROUBLESHOOTING

TROUBLESHOOTING

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
Oven will not switch "ON"	• Check that the power plug is securely inserted into the outlet • Insert the power plug into an independent outlet • Insert the power plug into a different outlet • Reset the circuit breaker if necessary
I would like to have the oven LCD default settings back	• The oven will remember the last setting used for each function unless you remove the plug from the wall outlet. • To restore the oven's default settings for each function, remove the plug from the wall outlet. Wait 5 seconds, then plug back in.
The LCD display light has gone out	• The oven goes into standby mode if not used for 10 minutes. When in standby mode, the LCD screen will cease to illuminate, however all function options will still be visible. • To re-activate the oven out of standby mode, press the START/CANCEL button on the control panel, or turn any dial. The LCD screen will re-illuminate.
The pizza does not cook evenly	• Some large pizzas may brown unevenly in compact ovens. Open the oven door half way through the cooking time and turn the pizza 90 degrees for more even browning.
The Magnetic Auto-Rack Eject comes out too far when I open the door	• Always open the door slowly and in a controlled manner when the wire rack is inserted into this rack height position to prevent the wire rack from ejecting too quickly.
I cannot select the FROZEN FOODS button	• The FROZEN FOODS button is only selectable during the TOAST, BAGEL, PIZZA and COOKIE functions.
Steam is coming out from the top of the oven door	• This is normal. The door is vented to release steam created from high-moisture content foods such as frozen breads.
The heating elements appear to be pulsing	• Element IQ™ accurately controls the heat inside the oven by pulsing the power in the heating elements in short bursts. This is normal.
Water is dripping onto benchtop from under door	• This is normal. The condensation created from high moisture content foods such as frozen breads will run down the inside of the door and can drip onto the bench.
The temperature reading on the LCD screen doesn't match the temperature measured inside the oven.	• To ensure the measurements are standardized, the oven temperatures have been calibrated in the TOAST position (center of the middle rack with no tray in place). Re-check the temperature in this position, ensuring not to open the oven door for 10 minutes as heat will escape each time the door is opened. Note that the 'preheat' alert sounds at 75% of the target temperature. See below for full explanation.

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
The 'preheat' alert sounds at a lower temperature than what is displayed on the LCD screen.	• The 'preheat' alert sounds at 75% of the target temperature. This provides the fastest, combined preheating and cooking time. • This is because when the 'preheating' alert sounds, signaling the user to open the oven door and insert food, there is dramatic temperature loss inside the oven. If the alert sounded at 100% of the target temperature, opening the door would mean a lot of this waiting time is "wasted". We have calculated that by sounding the alert at 75% of the target temperature, followed by the oven door being opened to place food inside the oven, that we still recover to the target temperature up to 2 minutes faster. This is why the temperature on the LCD screen does not match the target temperature at the 'preheat' alert. In total, it takes the oven approximately 8-10 minutes from start-up, including opening the oven door when the 'preheat' alert sounds, to reach the target temperature. To ensure the fastest heat up time, the Breville oven uses the maximum allowable power from the outlet (1500W for baking, 1800W for toasting).
The LCD screen displays 'E01'	• The LCD screen will display 'E01' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the wall outlet and call the Breville Customer Service Center (1-866-BREVILLE).
The LCD screen displays 'E02'	• The LCD screen will display 'E02' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the wall outlet and call the Breville Customer Service Center (1-866-BREVILLE).
The LCD screen displays 'E03'	• The LCD screen will display 'E03' if the oven temperature is above the set maximum limit. Remove the plug from the wall outlet, allow the oven to cool for 15 minutes, then plug back in. • Call Breville Customer Service (1-866-BREVILLE) if the 'E03' message continues.
The LCD screen displays 'E04'	• The LCD screen will display 'E04' if the room temperature is below the set minimum. Unplug the oven and relocate to a warmer area.
The LCD screen displays 'E05'	• The LCD screen will display 'E05' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the wall outlet and call the Breville Customer Service Center (1-866-BREVILLE)

BOV800XL_IB_H11.indd 55 21/03/11 9:57 AM

RECIPES

BOV800XL_IB_H11.indd 56 21/03/11 9:57 AM

BAGEL CHIPS

Function: TOAST
Setting: #3 darkness, 2 slices

INGREDIENTS

3 Bagels assorted flavors
½ Cup (125 ml) Olive oil
1 Teaspoon (5 ml) Kosher salt
Pinch Cayenne pepper
2 Tablespoon (30 ml) Dried basil
½ Teaspoon (2.5 ml) Garlic powder
¼ Teaspoon (1 ml) Paprika

METHOD

1. In a small bowl, combine the olive oil, kosher salt, cayenne pepper, dried basil, garlic powder and paprika. Set aside.
2. Set one bagel on a cutting board and using a serrated knife, cut the bagel vertically into $^{1}/8$ inch thick slices. Brush with the oil mixture and set aside. Repeat with remaining bagels.
3. Arrange the slices onto the Breville non-stick pizza pan in a single layer. Position the wire rack in the middle rack heigh position. Turn the function dial until the indicator on the LCD screen points to the TOAST function. Select #3 darkness and set the number of slices to 2. Press the START/CANCEL button to activate.
4. Remove the bagel chips from the oven and place them on a cooling rack. The chips will crisp up as they cool.
5. Store the bagel chips in an airtight container.

NOTE

Bagel chips are a great snack on their own and even better accompanied with assorted cheeses and spreads. Try them with our crab dip recipe (Page 59).

TOASTED PUMPKIN SEEDS

Function: TOAST
Setting: #2 darkness, 1 slice
Yield: 1 cup

INGREDIENTS

1 Cup (250 ml) Pumpkin seeds

METHOD

1. Spread pumpkin seeds onto the Breville non-stick pizza pan.
2. Set the wire rack in the middle rack height position and turn the function dial until the indicator on the LCD screen points to the TOAST function. Select #2 darkness, and set to #1 slice.
3. Press START/CANCEL button to activate. The pumpkin seeds will make popping sounds as it nears the end of the toasting time.
4. Allow pumpkin seeds to cool before using.

NOTE

Toasted pumpkin seeds add crunch to a velvety soup. Also try them in your favorite salad.

BOV800XL_IB_H11.indd 57 21/03/11 9:57 AM

SPICED CROUTONS

Function: TOAST
Setting: #3 darkness, 2 slices
Yield: 4 cups

INGREDIENTS

4 Cups ½ inch cubed sour dough bread
¼ Cup (60 ml) Olive oil
3 Tablespoons (45 ml) Spice Blend (see below)

METHOD

1. In a large bowl, toss together the cubed sour dough bread and olive oil. Sprinkle the spice blend over the croutons and toss to evenly coat.
2. Spread the croutons in an even layer onto the Breville non-stick pizza pan.
3. Set the wire rack in the middle rack height position and turn the function dial until the indicator on the LCD screen points to the TOAST function. Set the darkness to #3 and number of slices to #2. Press START/CANCEL button to activate.

NOTE

Try the Spiced Croutons in the Roasted Butternut Squash Soup (page 65) or use it in place of a stuffing for chicken or Cornish hen.

SPICE BLEND

Function: TOAST
Setting: #2 darkness, 1 slice
Yield: ½ cup

INGREDIENTS

¼ Cup (60 ml) Fennel seeds
1 Tablespoon (15 ml) Coriander seeds
1 Tablespoon (15 ml) Black pepper corns
¼ Teaspoon (2.5 ml) Chili powder
2 Tablespoon (30 ml) Kosher salt
2 Tablespoon (30 ml) Ground cinnamon

METHOD

1. Spread the fennel seeds, coriander seeds and black peppercorns onto the Breville non-stick pizza pan.
2. Set the wire rack in the middle rack height position and turn the function dial until the indicator on the LCD screen points to the TOAST function. Set the darkness to #2 and number of slices to 1. Press START/CANCEL to activate. The spices will make popping sounds when it nears the end of the toasting time.
3. Allow to cool prior to grinding using a food processor or coffee grinder.

BOV800XL_IB_H11.indd 58 21/03/11 9:57 AM

BAKED CRAB DIP

Function: BAKE
Temperature: 375°F (192°C)
Cooking Time: 20-25 minutes
Convection Fan: OFF
Yield: 2 cups

INGREDIENTS

4 oz (115 g) Cream cheese, room temperature
½ Cup (125 ml) Mayonnaise
½ Cup (125 ml) Shredded cheddar cheese
1 ½ Cup (375 ml) Crab meat
2 Tablespoons (30 ml) Lemon juice
½ Teaspoon (2.5 ml) Hot sauce
1 Teaspoon (5 ml) Worcestershire sauce
2 Green onions, finely sliced
¼ Cup (60 ml) Fresh basil, chopped

METHOD

1. Cream the cheese in a medium sized bowl. Add mayonnaise, cheddar cheese, lemon juice, hot sauce, and Worcestershire sauce. Gently fold in the crab, basil and green onions.
2. Turn the dip into a 4-cup baking dish.
3. Set the wire rack in the bottom rack height position and turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to BAKE. Set the temperature to 375°F (192°C) and the timer to 20 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
4. Bake the dip until it bubbles and the top is golden.
5. Serve with bagel chips (page 57) and an assortment of cold vegetables.

NOTE

Citric acid, found in foods such a orange, lemon and lime juice, may damage the porcelain enamel finish of the baking pan and broiling rack. When cooking foods with high citric acid content, we strongly recommend lining the enamel surfaces with foil or baking paper to extend the life of these accessories.

CRAB STUFFED CREMINI MUSHROOM CAPS

Function: BAKE and BROIL
Temperature: 375°F (192°C)
Cooking Time: 20-25 minutes
Convection Fan: ON
Yield: 24 medium sized mushroom caps

INGREDIENTS

2 Cups (500 ml) Crab Dip Recipe, not baked (page 59)
¼ Cup plus 3 tablespoons (80 ml) Bread crumbs
1 Pound (454 g) Cremini mushrooms 2 inch round size
3 oz (85 g) Asiago Cheese, shredded
½ Lemon

METHOD

1. Lightly brush off any dirt with a dry dish towel. Gently snap off the stem taking care not to break the cap. Discard stem or save them for another use.
2. Fold together ¼ cup breadcrumbs and crab dip recipe. Spoon the filling into each mushroom cap. Arrange in a single layer and place on the Breville non stick pizza pan.
3. Set the wire rack in the bottom rack height position and turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to the BAKE function.
4. Turn convection fan on and set the temperature to 375°F (192°C) and the timer for 20 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
5. When the mushrooms are a golden color remove from the oven and sprinkle ¼ cup shredded Asiago cheese and 3 tablespoons of the breadcrumbs on top of the cheese. Set the wire rack to the top rack height position and turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to BROIL. Set the temperature to 400°F (205°C) and broil for 1-2 minutes, or until the cheese melts.
6. Remove the mushrooms from the oven and squeeze the lemon over the filled mushroom caps.

BOV800XL_IB_H11.indd 59 21/03/11 9:57 AM

BRUSCHETTA WITH ROASTED GARLIC BUTTER, CHERRY TOMATOES AND ROASTED YELLOW PEPPER

Function: ROAST, BROIL and TOAST
Yield: 24 pieces

INGREDIENTS

1 French baguette
40 Cherry or grape tomatoes
1 Roasted Garlic Butter
(See recipe below)
1 Roasted yellow pepper
2 Tablespoons (30 ml) Olive oil
½ Teaspoon (2.5 ml) Salt
¼ Teaspoon (1 ml) Black pepper
¼ Cup (60 ml) Fresh basil, chopped
2.5 oz. (70 g) Goat cheese (optional)

INGREDIENTS FOR ROASTED GARLIC BUTTER

1 Garlic bulb, whole
1 Tablespoon (15 ml) Olive oil
¼ Teaspoon (2.5 ml) Salt
Pinch Black pepper
2 Sprigs of thyme
1 Bay leaf
1 Square foot piece of foil
¼ Cup (60 ml) Unsalted butter, softened

ROASTING THE YELLOW PEPPER

1. Cut the yellow pepper in half and remove the seeds and stem. Flatten each half onto the roasting pan lined with foil. Set the wire rack in the top rack height position and turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to BROIL.
2. Set the temperature to 500°F (260°C). Set the timer for 7 minutes. Press the START/CANCEL button.
3. Broil the pepper until the skin is blacked.
4. Remove the pepper from the oven and enclose it in the foil. The moisture from the steam will enable the skin to loosen easily from the flesh.
5. When cool enough to handle peel away the skin. Cut the pepper in small dices.

PREPARING THE ROASTED GARLIC BUTTER

1. Place the garlic bulb in the center of the foil. Drizzle with olive oil, season with salt and pepper. Place the thyme and bay leaf on the bulb. Bring the sides of the foil together tightly, forming a pouch and place on the Breville pizza pan. Set the wire rack in the bottom rack height position and turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to ROAST.
2. Set the temperature to 400°F (205°C) and the timer to 30 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
3. Remove from the oven when the garlic is soft. Allow to cool then in a small bowl, squeeze the bulb until the pulp is released. Combine with butter and season with salt and pepper.
4. Cut the cherry or grape tomatoes in half and then in thirds. Place in a medium-sized bowl. Add diced roasted yellow peppers and olive oil. Season with salt, pepper and add fresh basil. Set aside.

PUTTING THE BRUSCHETTA TOGETHER

1. Cut the baguette diagonally into ½ inch slices. Generously spread a layer of the garlic butter on one side of the toast slices. Arrange butter side up in a single layer on the wire rack and position in the middle rack height position. Turn the function dial until the indicator on the LCD screen points to TOAST. Set the darkness to #4 and the number of slices to 6. Press the START/CANCEL button to activate.
2. Remove from the oven and when easy to handle, place a heaping tablespoon of the tomato yellow pepper mixture onto the baguette.

BOV800XL_IB_H11.indd 60 21/03/11 9:57 AM

ROASTED TOMATO HALVES

Function: ROAST
Temperature: 325°F (162°C)
Cooking Time: 30 minutes
Convection Fan: ON
Yield: 4 cups (approximately)

INGREDIENTS

2 Pounds (1 kg) Ripe plum tomatoes
1 Teaspoon (5 ml) Kosher salt
¼ Teaspoon (2.5 ml) Black pepper
2 Tablespoons (30 ml) Olive oil
3 Garlic cloves, sliced

METHOD

1. Cut the plum tomatoes in half lengthwise. Discard seeds and liquid. Place tomatoes cut side up onto the Breville baking pan.
2. Drizzle with olive oil, season with salt and pepper and dot with sliced garlic.
3. Insert the wire rack into the bottom rack height position and turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to the ROAST function.
4. Adjust the temperature to 325°F (162°C). Set the timer at 25 minutes. Activate the convection and press the START/CANCEL button.
5. Roast for the time indicated or until the tomatoes soften.

TOASTED CHICKEN SANDWICH WITH BALSAMIC CARAMELIZED ONION AND CAMEMBERT

Function: ROAST & TOAST
Setting: 375°F (192°C); darkness #4, 2 slices
Convection Fan: OFF
Yield: 4 generous servings

INGREDIENTS FOR SANDWICH

1 French baguette
¼ Cup (60 ml) Fig jam
2 Tablespoons (30 ml) Unsalted butter, softened
2 Roasted Chicken Breasts (see recipe below)
3 Cups (750 ml) Loosely packed baby arugula leaves
6 oz (170g) Camembert
Balsamic Caramelized Onions (see recipe below)

INGREDIENTS FOR BALSAMIC CARAMELIZED ONIONS

1 Small Onion, sliced
2 Tablespoons (30 ml) Olive oil
2 Tablespoons (30 ml) Water
3 Tablespoons (45ml) Balsamic vinegar
½ Teaspoon (2.5 ml) Salt
1 Teaspoon (5 ml) Granulated sugar

INGREDIENTS FOR ROASTED CHICKEN BREASTS

2 Boneless, skinless chicken breasts
2 Tablespoons (30 ml) Olive oil
½ Teaspoon (2.5 ml) Salt
¼ Teaspoon (1 ml) Pepper

PROCEDURE FOR BALSAMIC CARAMELIZED ONIONS

6. In a small sauté pan, heat the olive oil and sauté the onions for 1 minute. Add water, balsamic vinegar, salt and sugar and continue to cook on low heat for about 20 minutes, stirring occasionally.

PROCEDURE FOR ROASTED CHICKEN BREASTS

1. Brush the chicken breasts with olive oil and season with salt and pepper. Set the wire rack in the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to the ROAST function.
2. Set the temperature to 375°F (192°C) with convection fan turned on. Press START/CANCEL button to activate. Bake for approximately 20 minutes, or until no longer pink inside. Allow the chicken breast to rest 10 minutes before slicing.

ASSEMBLING THE SANDWICH

1. Slice through the French baguette lengthwise then cut the baguette in half. Spread softened butter on the top two sides of the bread and fig jam on the bottom two sides of the bread.
2. Slice the chicken breasts diagonally in ¼ inch slices. Arrange chicken on the fig jam side of the bread. Spread the balsamic caramelized onions on the chicken and top with sliced Camembert cheese.
3. Place the four halves side by side onto the Breville non-stick pizza pan. Insert the wire rack in the middle rack height position and turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to the TOAST function. Set the darkness to #4 and the number of slices to 2. Press the START/CANCEL button to activate.
4. Remove the sandwich from the oven and arrange the arugula on top of the side that has the Camembert. Place buttered side of bread on top. Cut each sandwich in half.

TOMATO SAUCE FOR PIZZA

Yield: 4 cups (approximately)

INGREDIENTS

1 Portion Roasted Tomato Halves (page 61)
1 Garlic clove, minced
2 Tablespoons (30 ml) Olive oil
1 Teaspoon (5 ml) Salt
¼ Teaspoon (1ml) Pepper
¼ Cup (60 ml) Fresh basil, chopped

METHOD

1. Follow the recipe for the Roasted Tomato Halves (page 61). Peel and discard the skin of the roasted tomatoes. Place tomatoes and all the juices in a blender or food processor and puree until smooth.
2. Heat a medium saucepan with the olive oil. Add garlic and cook for 30 seconds. Add the tomato puree and bring the sauce to a boil. Turn the sauce down to a simmer and season with salt and pepper.
3. Add fresh basil and continue cooking for 5 minutes.

Cool the sauce prior to using for the pizza recipes that follow.

PIZZA DOUGH

Yield: Two 13 pizza doughs

INGREDIENTS

¾ Cup + 2 tablespoons (210 ml) Warm water
1 ¾ Teaspoons (8 ml) Quick Rise Instant Yeast
1 Teaspoon (5 ml) Honey
2 Cups (500 ml) Unbleached all purpose flour
3 Tablespoons (45 ml) Yellow cornmeal (optional)
1 Teaspoon (5 ml) Kosher salt

METHOD

1. In a small bowl, dissolve the honey in water. Sprinkle the yeast on top of the water and let stand for 3 minutes. In a medium bowl, mix together the flour, cornmeal (if using) and salt. Pour the water/yeast mixture into the flour and mix to form a ball. Transfer the contents onto a working surface and knead the dough for approximately 7 to 10 minutes or until you have formed a smooth and elastic dough.
2. Grease the bottom and sides of a clean medium size bowl with olive oil (approximately 1 teaspoon).
3. Place the ball inside the bowl; turn it over to grease the underside. Cover the bowl lightly with plastic wrap and set aside. Allow the dough to rise approximately 30 minutes.
4. When the dough is proofed, divide it in half. Stretch the dough to fit the Breville non-stick pizza pan and top with your favorite toppings.
5. To bake the pizza turn the funtion dial until the indicator on the LCD screen points to PIZZA function.
6. De-select the FROZEN and CONVECTION settings. Bake the pizza for the default temperature time.

TIP

For a crispier crust, add one more minute.

PIZZA RECIPE SUGGESTIONS

There are no right or wrong pizza combinations. The best ingredients could be the leftovers found in your very own fridge. Here are some of our suggestions to wet your palate.

MARGHERITA

½ cup Tomato Sauce (page 62), ¾ cup torn bocconcini cheese, fresh basil and fresh oregano for garnish. Drizzle with olive oil. Bake using the default PIZZA setting, de-select the FROZEN and CONVECTION settings and press START/CANCEL to activate.

MODA

Spread ½ cup Tomato Sauce (page 62) on the dough, decorate with torn fresh basil, sprinkle ½ cup mozzarella cheese, ⅓ cup crumbled goat cheese, ⅓ cup Balsamic Caramelized Onions (page 61), ¼ cup dry black olives, 10 cherry tomato halves (seeded and water removed) or Roasted Yellow Peppers (page 60) and 1/3 cup Roasted Chicken Breast (page 61).

Bake using the default PIZZA setting, de-select the FROZEN and CONVECTION settings and press START/CANCEL to activate.

PARMA-ZOLA

Drizzle olive oil on the rolled pizza dough. Spread artichoke puree and top with three slices torn Prosciutto di Parma, thinly sliced sundried tomatoes and dot with Gorgonzola cheese and lightly toasted walnuts. Bake using the default PIZZA setting, de-select the FROZEN and CONVECTION settings and press START/CANCEL to activate.

After baked, drizzle with basil oil.

BOV800XL_IB_H11.indd 63 21/03/11 9:57 AM

TROPPO PICANTE

Spread ¾ cup Tomato Sauce (page 62), 5 slices hot soppresatta salami, sliced green olives, hot peppers, and smoked mozzarella cheese. Bake using the default PIZZA setting, de-select the FROZEN and CONVECTION settings and press START/CANCEL to activate. If desired, serve with a drizzle of hot oil.

TRE-FUNGHI

Spread ¾ cup Tomato Sauce for pizza (page 62). Sauté button, oyster and Portobello mushrooms in butter with garlic, freshly chopped rosemary and thyme.

Season with salt and pepper and allow to cool before spreading on the pizza. Top with mozzarella. Bake using the default PIZZA setting, de-select the FROZEN and CONVECTION settings and press START/CANCEL to activate.

AL SALMONE

Spread the dough on the pizza pan. Brush with olive oil and bake using the default PIZZA setting, de-select the FROZEN and CONVECTION settings and press START/CANCEL to activate.

In a small bowl, combine ¼ of a small red onion sliced thin, 1 tablespoon capers, 2 tablespoons olive oil and ½ tablespoon white balsamic vinegar, season with salt and pepper. Toss to coat.

Remove pizza from oven and blanket with smoked salmon, and decorate with onion mixture. Garnish with fresh dill.

DESSERT PIZZAS

BANANA CHOCOLATE

Brush melted butter on the pizza dough and sprinkle with 1 tablespoon of sugar and ½ teaspoon cinnamon. Bake using the default PIZZA setting, de-select the FROZEN and CONVECTION settings and press START/CANCEL to activate.

Remove cooked crust from the oven and top with sliced bananas, drizzle with melted chocolate.

If desired, serve with vanilla ice cream.

CARAMELIZED PEAR WITH WALNUT

Brush melted butter on the pizza dough and sprinkle 1 tablespoon sugar.

Bake using the default PIZZA setting, de-select the FROZEN and CONVECTION settings and press START/CANCEL to activate.

Remove cooked crust from the oven and spread ½ cup mascarpone cheese sweetened with honey. Sautéed thinly sliced pears in butter and 1 tablespoon sugar until caramelized. Top pizza with caramelized pears and toasted walnuts.

BOV800XL_IB_H11.indd 64 21/03/11 9:57 AM

ROASTED BUTTERNUT SQUASH SOUP

Function: ROAST
Temperature: 400°F (205°C)
Cooking Time: 30 minutes
Convection Fan: ON
Yield: 1.5 litres

Roasting vegetables in the BREVILLE SMART OVEN™ intensifies the flavor by drawing out the natural sugars through caramelization.

INGREDIENTS

1.5 lbs (750 g) Butternut squash, peeled and cut into 1 inch cubes
1 Small Yellow onion, chopped
2 Tablespoons (30 ml) Olive oil
½ Teaspoon (2.5 ml) Salt
¼ Teaspoon (1 ml) Ground black pepper
4 Sprigs Fresh thyme
1 Apple, peeled and chopped in 1 inch cubes
1 leek
2 Tablespoons (30 ml) Unsalted butter
2 Teaspoons (10 ml) Curry powder
1 Cup (250 ml) Apple cider
4 Cups (1 litre) Chicken stock
1 Cup (250 ml) Sour cream
Toasted Pumpkin Seeds, (page 58) or
2 Cups (500 ml) Spiced Croutons (page 58)

METHOD

1. In a large bowl toss cubed butternut squash, apple, yellow onion, pepper and fresh thyme in olive oil to coat.
2. Place the ingredients into the roasting pan. Set the wire rack to the bottom rack height position. Turn the function dial until the indicator on the LCD screen points to the ROAST function. Set the temperature to 400°F (205°C) and the timer to 30 minutes.
   Press START/CANCEL to activate.
3. In the meantime, using only the white part of the leek, slice it in half lengthwise. Rinse under cold running water to clean off any dirt that may be trapped in between the layers. Slice into ¼ inch slices.
4. In a medium stockpot, on low-medium heat, melt the butter until it becomes foamy. Add the sliced leek and cook until softened, about 7 minutes. Add the curry powder, salt and pepper and continue to cook for 1 minute. Add the roasted butternut squash, apple and onion to the stockpot and mix to coat with the spices.
5. Deglaze with apple cider, scraping the bottom of the pot to release any stuck on bits. Add stock and bring to a boil. Turn down to a simmer and cook for 20 minutes with the lid on. Allow the soup to cool before pureeing in a blender or food processor.
6. Divide amongst bowls and garnish with a dollop of sour cream or mascarpone cheese. Sprinkle 1 tablespoon of Toasted Pumpkin Seeds (page 58) or Spiced Croutons (page 58).

RATATOUILLE GRATIN

Function: ROAST and BAKE
Temperature: 400°F (205°C) and 350°F (175°C)
Cooking Time: 50 minutes
Convection Fan: ON
Yield: 6 to 8 servings

This dish is even better the next day. Use the re-heat setting to warm through.

INGREDIENTS

1 Pound (500 g) Plum tomatoes
3 Baby eggplants, cut in 1 inch cubes
¼ Cup (60 ml) Olive oil
1 Large Yellow onion, thinly sliced
1 Large Red bell pepper, cored, seeded, thinly sliced
2 Garlic cloves, thinly sliced
½ Teaspoon (2.5 ml) Herbes de Provence
1 Cup (250 ml) Fresh basil leaves,chopped
2 Small zucchini, thinly sliced
1 Teaspoon (5 ml) Salt
½ Teaspoon (2.5 ml) Black pepper

GRATIN

¼ Cup (60 ml) Fresh bread crumbs
2 Tablespoons (30 ml) Freshly grated Parmesan cheese
2 Tablespoons (30 ml) Fresh basil, chopped
1 Tablespoon (15 ml) Olive oil
¼ Teaspoon (2.5 ml) Salt
Pinch Black pepper

1. In the roasting pan, combine 2 tablespoons of the olive oil and diced eggplant. Toss to coat. Set the wire rack to the bottom rack height position. Turn the function dial until the indicator on the LCD screen points to the ROAST function. Set the temperature to 400°F (205°C) and the timer to 20 minutes. Turn convection on and press the START/CANCEL button to activate. Roast the eggplants for 20 minutes, turning occasionally.

FOR THE GRATIN

1. In a small bowl, combine bread crumbs, cheese, fresh basil, salt, pepper and olive oil. Mix together using a fork. Set aside.
2. Meanwhile, thinly slice two tomatoes and set aside. Chop remaining tomatoes and set aside. In a sauté pan, heat 1 tablespoon olive oil, add onions and cook for 5 minutes. Add bell peppers, sliced zucchini, garlic, herbes de Provence and cook for an additional 5 minutes. Add the chopped tomatoes and cook until juices are beginning to evaporate.
3. Remove from the heat. Add roasted eggplant, basil, salt and pepper. Place the vegetables inside a 13 x 9 x 3 inch heat proof dish. Press firmly using the back of a wooden spoon.
4. Arrange sliced tomatoes on top, overlapping slightly. Sprinkle with “Gratin”. Turn the function dial until the indicator on the LCD screen points to the BAKE function. Set the temperature to 350°F (175°C) with CONVECTION turned on and set the timer for 30 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
5. Bake until the cheese is melted and the top is golden and crispy.

SPINACH AND CHEESE CANNELLONI

Function: BAKE
Temperature: 400°F (200°C)
Cooking Time: 30 minutes
Convection Fan: ON
Yield: 5 servings

INGREDIENTS FOR THE FILLING

3 Tablespoons (45 ml) Olive oil
1 Small Onion
2 Garlic cloves, minced
10 oz (280 g) Fresh baby spinach
1 ¾ Cups (420 ml) Fresh ricotta
1 Large Egg, lightly beaten
½ Cup (125 ml) Fresh Italian parsley, chopped
3 oz (90 g) Sliced prosciutto (optional)
¼ Teaspoon (1.5 ml) Salt
Pinch Black pepper
½ Cup (125 ml) Freshly grated parmesan cheese
10, 6 x 4 inch Fresh Lasange sheets

INGREDIENTS FOR BÉCHAMEL SAUCE (WHITE SAUCE)

2 Tablespoons (30 ml) Unsalted butter
2 Tablespoons (30 ml) Unbleached all purpose flour
4 Cups (1 litre) Milk
¼ Teaspoon (1 ml) Salt
¼ Teaspoon (1 ml) Black pepper
1/8 Teaspoon (.5 ml) Freshly grated nutmeg
½ Cup (125 ml) Parmesan cheese, grated

PROCEDURE FOR BÉCHAMEL SAUCE

1. Heat butter in a heavy saucepot over medium-low heat. Add the flour to the butter and whisk together. Cook the "roux" for one minute.
2. Gradually add the milk to the roux, beating constantly. Bring the sauce to a boil.
3. Reduce heat to a simmer and cook for 5 more minutes, stirring constantly (the sauce will thicken). Remove from heat and whisk in salt, pepper, nutmeg and the cheese.
4. Strain the sauce. Keep covered and set aside.

PROCEDURE FOR CANNELLONI

1. In a sauté pan set over medium heat, heat the oil. Add onion and cook for five minutes, or until lightly browned. Add garlic and cook for another 30 seconds. Add baby spinach and stir until wilted.
2. Remove from heat and cool completely.
3. Combine spinach, ricotta, egg, parsley, prosciutto, salt, pepper and all but remaining 2 tablespoons of Parmesan cheese. Set aside.
4. Bring a large pot of salted water to a boil. Gently drop 2 Lasange sheets into the boiling water stirring to separate. Cook for 2 minutes. Remove pasta using a slotted spoon and place directly into an ice-water bath to stop the cooking.
5. Remove from the bowl and lay flat onto kitchen towels.
6. Spread ⅓ cup (80 ml) of the ricotta filling alongside one short edge. Roll up to enclose the filling.
7. Repeat with remaining ingredents.
8. Butter the bottom of a 9x13x3 inch baking dish and pour 1 cup of béchamel sauce. Arrange the cannelloni in a single layer and pour 2 cups of the béchamel sauce on top. Sprinkle with remaining grated parmesan cheese.
9. Cover tightly with foil.

1. Set the wire rack to the bottom rack height position. Turn the function dial until the indicator on the LCD screen points to BAKE. Set the temperature to 400˚F (205˚C) and the timer to 30 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
2. Reheat the remaining béchamel sauce using a little more milk if necessary to thin it out.
3. When serving cannelloni, drape with reserved béchamel sauce over the cannelloni.

CODDLED EGGS WITH SAUTEED MUSHROOMS AND SPINACH

Function: BAKE
Temperature: 325°F (162°C)
Cooking Time: 18-20 minutes
Convection Fan: On
Yield: 4 servings

INGREDIENTS

1 Shallot, finely diced
4 eggs
2 Tablespoons (30 ml) Unsalted butter
1 Cup (250 ml) Finely sliced mushrooms
1 Cup (250 ml) Loosely packed baby spinach
¼ Cup (60 ml) Heavy cream
1 oz (30 g) Gorgonzola cheese
Pinch Grated nutmeg
¼ Teaspoon (2 ml) Salt
Pinch Pepper
2 Tablespoons (30 ml) Chopped chives
4 x ½ Cup capacity (4 x 125 ml capacity) Ramekins

METHOD

1. In a medium sauté pan, melt the butter. Add shallots and sauté 1 minute. Add mushrooms and cook until the water evaporates. Add spinach and cook until wilted. Season with salt and pepper. Set aside.
2. In a small sauce pan heat the cream and gorgonzola cheese, stirring until the cheese melts. Pour 1 tablespoon into each ramekin. Divide the mushroom and spinach mixture amongst the ramekins and make a well using the back of a spoon. Crack one egg in each ramekin. Cover with the remaining gorgonzola cream.
3. Set the wire rack in the bottom rack height position and turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to the BAKE function.
4. Set the temperature to 325˚F (162˚C) with CONVECTION turned ON and set the timer to 25 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
5. The coddled eggs are done when the whites are nearly set and the yolks are still soft.

Serve with a toasted slice of bread.

SAFFRON HALIBUT WITH TROPICAL SALSA

Function: BAKE
Temperature: 400°F (205°C)
Cooking Time: 13 minutes (approximately)
Convection Fan: ON
Yield: 4 Servings

INGREDIENTS

4 x 6 oz (4x175 g) Halibut fillets
1 Teaspoon (5 ml) Kosher salt
½ Teaspoon (2.5 ml) Black pepper
1 Teaspoon (5 ml) Ground cumin
½ Teaspoon (2.5 ml) Turmeric
Generous pinch Saffron threads
¼ Teaspoon (1 ml) Chili powder
2 Tablespoons (30 ml) Light olive oil
1 Lime, quartered

TROPICAL SALSA

1 Cup (250 ml) Pineapple, small dice
½ Cup (125 ml) Mango, small dice
½ Cup (125 ml) Papaya, small dice
2 Kiwi fruit, small dice
1 Avocado, peeled and coarsely chopped
¼ Cup (60 ml) Cilantro, finely chopped
¼ Cup (60 ml) Red onion, finely diced
1 Jalapeno, seeded and finely chopped
Juice and zest of 1 lime
1 Teaspoon (5 ml) Honey
Salt and pepper to taste

METHOD

1. Combine the salt, pepper, cumin, turmeric, saffron threads, and chili powder. Rub olive oil over the fillets, and sprinkle with the spice mixture. Gently rub the mixture into the flesh.

2. Lightly oil the bottom of the roasting pan (or line with parchment paper). Place the fillets onto the roasting pan skin side down.
3. Set the wire rack to the bottom rack height position. Turn the function dial until the indicator on the LCD screen points to the BAKE function.
4. Set the temperature to 400˚F (205˚C) and the timer to 13 minutes. Turn convection fan ON and press the START/CANCEL button to activate.

TROPICAL SALSA:

1. Combine all the salsa ingredients into a medium sized bowl. Toss together and season to taste with salt and pepper.
2. Serve the Halibut with the quartered lime and 2 generous tablespoons of salsa (or more if desired).

RIBS WITH ASIAN BARBECUE SAUCE

Function: BAKE
Temperature: 350°F (175°C)
Cooking Time: 25 minutes
Convection Fan: ON
Yield: 2 racks of ribs

INGREDIENTS

⅓ Cup (80 ml) Plum sauce
½ Cup (125 ml) Hoisin sauce
¼ Cup (60 ml) Low sodium soya sauce
¼ Cup (60 ml) Oyster sauce
¼ Cup (60 ml) Honey
2 Tablespoons (30 ml) Ginger, grated
2 Cloves of garlic, minced
2 Tablespoons (30 ml) Sesame oil
2 Tablespoons (30 ml) Cider vinegar
1 Tablespoon (15 ml) Orange rind
1 Teaspoon (5 ml) Hot pepper sauce (optional)
2 Racks back ribs

METHOD

1. Bring a large pot of water to a boil. Prepare the ribs by trimming visible fat.
2. Remove the white membrane from the underside of the rack by pulling it from one side and tearing it off. To get a better grip, use a paper towel. Removing this membrane allows the marinade to penetrate through the meat. Repeat with second rack of ribs.
3. Once the water begins to boil, gently place the ribs into the boiling water. Turn the heat to medium/low and boil the ribs for 45 minutes. This process will draw out the fat.
4. Remove ribs from the water using a set of tongs, and rinse under cool running water. Cut the ribs into single or double-bones.
5. Place in a re-sealable plastic bag. Pour ¾ of the marinade into the bag. Close the bag and rub the marinade around each rib. Refrigerate for at least 4 hours or up to 24 hours.
6. Remove the ribs from the plastic bag and discard marinade. Place the ribs on the broil rack inserted in the baking pan. Set the wire rack in the bottom rack height position and turn the function dial until the indicator on the LCD screen points to the BAKE setting.
7. Set the oven temperature at 350˚F (175˚C) for 30 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
8. Ten minutes before the ribs are done, baste with remaining marinade.

BANANA LEAF PACKETS WITH PINEAPPLE AND CHICKEN

Function: TOAST AND BAKE
Temperature: 350°F (175°C)
Cooking Time: 20-25 minutes
Convection Fan: ON
Yield: 4 Packets

Banana leaves are found in the frozen section of Asian grocery markets. This exotic fragrant mix of ingredients is baked inside banana leaf pouches. Parchment paper or foil can be used to make pouches if you cannot find banana leaves.

INGREDIENTS

1 Package Banana leaves, cut into 8 one-foot square pieces

2 Boneless, skinless chicken breasts, cut into 1 inch size pieces

1 Red pepper cut into ½ inch cubes

1 Cup (250 ml) Fresh pineapple, cut into ½ inch cubes

FOR MARINADE

6 oz Coconut milk

2 Tablespoons (30 ml) Fish sauce

2 Kaffir lime leaves, cut into thin strands

1 Green chili (more or less as desired)

3 Garlic cloves, minced

2 Tablespoons (30 ml) Grated ginger

1 Teaspoon (5 ml) Low sodium soy sauce

1 Teaspoon (5 ml) Ground coriander

1 Lime, zested

½ Cup (125 ml) Fresh coriander, chopped

½ Cup (125 ml) Fresh basil, chopped

GARNISH

¼ Cup (60 ml) Unsweetened shredded coconut, toasted

1 Lime, cut in four pieces

½ Cup (125 ml) Fresh coriander, chopped

½ Cup (125 ml) Fresh basil, chopped

FOR THE TOASTED COCONUT

1. In an even layer sprinkle unsweetened shredded coconut on the bottom of the Breville pizza pan.
2. Set the wire rack in the bottom rack height position. Turn the function dial until the indicator on the LCD screen points to the TOAST function. Select #2 darkness setting and set the number of slices to 1. Press the START/CANCEL button to activate.
3. Once toasted, place in a bowl and set aside.

FOR THE MARINADE

1. Place ingredients for marinade in a blender or food processor and blend for 7 seconds.
2. Place the chicken, red pepper, and pineapple inside a glass bowl and pour marinade over the chicken and mix to coat. Allow to sit for a few minutes or refrigerate up to 8 hours.

MAKE THE POUCHES

1. Place two one-foot square pieces of banana leaf on top of each other on a work surface. Spoon one quarter of the chicken mixture onto the center of the banana leaves. Fold sides over the mixture; then fold the ends. Secure with butcher's twine or a toothpick. Repeat with remaining leaves until you have four packets.
2. Set the wire rack in the bottom rack height position.
3. Place the packets onto the roasting pan and turn the function dial until the indicator on the LCD screen points to the BAKE function. Set the temperature to 350˚F (175˚C) with convection turned on. Press START/CANCEL button to activate.
4. Bake for 20-25 minutes (or until the chicken is no longer pink inside).

5. When ready to serve, place the packets onto the serving plate. Using a knife, cut a slit in the center of the pouch. With your finger, push the sides of the packet together (towards the centre) to push up the filling.
6. Garnish with the toasted coconut, fresh basil and coriander.

Serve with a wedge or two of lime and Jasmine rice.

BEEF RIB ROAST

Function: ROAST
Temperature: 425°F (218°C) for 20 minutes, and 325°F (162°C) for 1 hour 20 minutes
Cooking Time: 1 hour 40 minutes (approximately)
Convection Fan: ON
Yield: 6 servings

INGREDIENTS

4 lb (1.8 kg) Beef rib roast, 2 ribs

METHOD

1. Place the Rib Roast bone side down onto the broil rack inserted in the baking pan (to catch the drippings).
2. Set the wire rack in the bottom rack height position. Turn the function dial until the LCD indicator points to ROAST, set the temperature to 425˚F (218˚C) and the timer for 20 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
3. After 20 minutes turn the temperature down to 325˚F (162˚C) and roast for 1 hour and 20 minutes, or until a meat thermometer inserted into the thickest part of the meat (not near the bone) registers your preferred doneness. (Please see NOTE).
4. Remove the roast and tent with foil. Allow the roast to rest for 20 minutes before carving.

NOTE

To reach the desired doneness of a roast, it is best to remove the roast from the BREVILLE SMART OVEN™ when the internal temperature is 10˚F (6˚C) below the desired temperature reading. The roast will continue cooking. The term is called "carry-over cooking". The internal temperature will continue to rise and cook the interior part of the meat. It is also extremely important to allow the roast to rest at least 20 minutes prior to carving. This allows the roast to relax and hold in its juices.

HERBED LEG OF LAMB

Function: ROAST
Temperature: 425°F (218°C) for 20 minutes, and 325°F (162°C) for 1 hour 20 minutes
Cooking Time: 1 hour 40 minutes (approximately)
Convection Fan: ON
Yield: 6 to 8 servings

INGREDIENTS

4 lb (1.8 kg) Leg of lamb
4 Garlic cloves, chopped
2 Teaspoons (10 ml) Kosher salt
1 Teaspoon (5 ml) Black pepper
3 Tablespoons (45 ml) Dijon mustard
¼ Cup (60 ml) Olive oil
¼ Cup (60 ml) Fresh rosemary, loosely packed
3 Tablespoons (45 ml) Fresh oregano
3 Tablespoons (45 ml) Fresh parsley
2 Tablespoons (30 ml) Honey

METHOD

1. In a blender or food processor, pulse together garlic, salt, pepper, Dijon mustard, rosemary, oregano, parsley and honey. Keep blending while you drizzle in olive oil. Place the lamb onto a glass dish and pour the marinade over the lamb. Be sure to completely coat the lamb. Cover with plastic wrap and marinade at least 4 hours or up to 24 hours.
2. Place the lamb on the broil rack in the baking pan to catch the drippings.
3. Set the wire rack in the bottom rack height position and turn the function dial until the indicator on the LCD screen points to the ROAST function. Set the temperature to 425˚F (218˚C) and set the timer for 20 minutes. Press START/CANCEL button to activate.
4. After 20 minutes turn the temperature down to 325˚F (162˚C) and roast for 1 hour and 20 minutes, or until a meat thermometer inserted into the thickest part of the meat (not near the bone) registers your preferred doneness.
5. Remove the roast and tent with foil. Allow to rest for 20 minutes before carving.

NOTE

To reach the desired doneness of a roast, it is best to remove the roast from the BREVILLE SMART OVEN™ when the internal temperature is 10˚F (6˚C) below the desired temperature reading. The roast will continue cooking. The term is called "carry-over cooking". The internal temperature will continue to rise and cook the interior part of the meat. It is also extremely important to allow the roast to rest at least 20 minutes prior to carving. This allows the roast to relax and hold in its juices.

FLATTENED CORNISH HEN

Function: ROAST
Temperature: 375°F (192°C)
Cooking Time: 35 minutes
Convection Fan: ON
Yield: 4 servings

INGREDIENTS

2 Cornish hens
2 Teaspoons (10 ml) Salt
½ Teaspoon (2.5 ml) Black pepper
2 Tablespoons (30 ml) Butter, melted
1 Lemon or ruby red grapefruit

BONING CORNISH HENS

Ask your butcher to bone the Cornish hens for you. If you feel up to the challenge, follow these easy steps on how to remove the breast bone and rib cage of the Cornish hen. The results are very rewarding.

1. On a clean cutting board, hold the Cornish hen up by the tail. Using a sharp kitchen knife or kitchen shears, cut through the bones, all they way to the neck. Split the hen open. Cut off the back bone. Run the boning knife between the rib cage and flesh to free the rib cage.

2. Next, remove the wish bone around the neck either by using your fingers, or scrape the bone with the knife. The bones in the thighs will remain intact. Discard or save the bones for another use. Repeat with the other hen.

ROASTING CORNISH HENS

1. Rub melted butter all over the hen. Lightly grease the drip tray and insert the roasting pan to catch the drippings. Season the hens with salt and pepper. Place skin side up.
2. Set the wire rack in the bottom height position. Turn the function dial until the indicator on the LCD screen points to the ROAST function.
3. Set the temperature to 375˚F (192˚C) with convection turned on. Set the timer for 30 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
4. Roast the chicken for 30 minutes or until a meat thermometer inserted into the thickest part of the thigh (not near the bone) registers 170˚F (76˚C).
5. For a crispier skin, brush 2 tablespoons of melted butter on the skin and broil at 400˚F (205˚C) for 1-2 minutes, taking care not to burn the skin.

Serve with wedges of lemon, ruby red grapefruit and pan drippings.

TANDOORI CHICKEN

Function: ROAST
Temperature: 375˚F (192˚C)
Cooking Time: 35 minutes
Convection Fan: ON
Yield: 6 servings

INGREDIENTS

10-12 Bone-in skinless chicken thighs
1 Cup (250 ml) Balkan style yogurt
2 Lemons, juiced
1 Tablespoon (15 ml) Ginger, freshly grated
1 Tablespoon (15 ml) Garlic
2 Teaspoons (10 ml) Ground coriander
2 Teaspoons (10 ml) Ground cumin
2 Teaspoons (10 ml) Garam masala
1 ½ Teaspoons (7 ml) Kosher salt
½ Teaspoon (2.5 ml) Black pepper
1 Teaspoon (5 ml) Paprika
½ Teaspoon (2.5 ml) Cayenne
2 Tablespoons (30 ml) Honey

METHOD

1. In a medium sized bowl, combine yogurt, lemon juice, ginger, garlic, coriander, cumin, garam masala, kosher salt, black pepper, paprika, cayenne and honey.
2. Cut three diagonal slits on each thigh cutting nearly to the bone. Pour the marinade into a re-sealable plastic bag.
3. Place the chicken thighs into the bag and coat with the marinade. Refrigerate at least 2 hours or up to 12 hours.
4. Place the chicken onto the broil rack inserted into the baking pan to catch drippings.
5. Set the wire rack in the bottom rack height position. Turn the function dial until the indicator on the LCD screen points to the ROAST function.
6. Set the temperature to 375˚F (192˚C) with convection turned on. Set the timer for 35 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.

7. Roast the chicken for 35 minutes or until a meat thermometer registers 170˚F (76˚C) when inserted into the deepest part of the chicken thigh.

Tandoori Chicken can be enjoyed on its own with steamed basmati rice, or use the Tandoori Chicken in the Tikka Masala (Butter Chicken Sauce) recipe (page 74).

NOTE

Citric acid, found in foods such a orange, lemon and lime juice, may damage the porcelain enamel finish of the baking pan and broiling rack. When cooking foods with high citric acid content, we strongly recommend lining the enamel surfaces with foil or baking paper to extend the life of these accessories.

TIKKA MASALA (BUTTER CHICKEN)

INGREDIENTS

2 Tablespoons Unsalted butter
2 inch piece of fresh ginger, peeled and grated
2 Garlic cloves, minced
1 Onion, finely diced
2 Teaspoons (30 ml) Paprika
3 Tablespoons (45 ml) Ground cumin
Pinch Cayenne pepper (optional)
1 ½ Tablespoons (17 ml) Garam masala
1 Tablespoon (15 ml) Granulated sugar
2 Teaspoons (10 ml) Salt
½ Teaspoon (2.5 ml) Black pepper
1 portion of Roasted Tomato Halves (page 61)
¾ Cup (180 ml) Heavy cream
¼ Cup (60 ml) Ground cashews (optional)
½ Cup (125 ml) Fresh cilantro, finely chopped (optional)
10-12 Tandoori Chicken Thighs (page 73) bones removed

METHOD

1. Make 1 portion of the Roasted Tomato Halves (page 61). When cool enough to handle, remove the skin.
2. Place the flesh and juices into a blender or food processor and process until smooth. Use 3 ½ cups of the puree tomatoes. Set aside.
3. In a large sauce pan on medium heat, melt the butter. Add onions when the butter becomes foamy, cooking the onion until it takes on a golden color.
4. Add garlic and ginger and continue to cook for 1 minute stirring occasionally. Add the spices: paprika, cumin, cayenne pepper, and garam masala stirring for 30 seconds or until the spices begin darken.
5. Add tomato sauce, sugar, salt and pepper and bring the sauce to a boil. Turn the heat down to a low simmer and continue cooking for 15 minutes. Add the cream and ground cashews (optional) and cook for an additional 5 minutes stirring occasionally.
6. Cut Tandoori Chicken into large pieces and put them into the sauce and cook for 10 minutes occasionally stirring gently.

Serve the Tikka Masala (Butter Chicken) over fragrant steamed basmati rice decorated with freshly chopped cilantro.

TRIPLE CHOCOLATE CHIP COOKIES

Function: COOKIE
Temperature: 350°F (175°C)
Cooking Time: 9 minutes
Convection Fan: ON
Yield: 36 cookies

INGREDIENTS

⅓ Cup (80 ml) Granulated sugar
¾ Cup (180 ml) Brown sugar
¾ Cup (180 ml) Unsalted butter, softened
1 Egg
1 Teaspoons (5 ml) Pure vanilla extract
2 oz (60 g) Bittersweet chocolate, melted
1 ¾ Cups (420 ml) Unbleached flour
¾ Teaspoon (7 ml) Baking soda
2 Teaspoons (10 ml) Cornstarch
¾ Teaspoon (7 ml) Salt
1 Cup (250 ml) Semi-sweet chocolate chips
1 Cup (250 ml) Milk chocolate chips

METHOD

1. In a large bowl, cream together the granulated sugar, brown sugar and unsalted butter. Beat in the egg.
2. Add vanilla and melted chocolate and mix until combined. In a medium bowl, sift together the flour, baking soda, cornstarch and salt.
3. Add the dry ingredients and chocolate chips to the creamed butter mixture. Using a wooden spoon or rubber spatula, mix the ingredients until just combined.
4. Drop by tablespoon onto the Breville non-stick pizza pan, spacing the cookies about 2 inches apart.
5. Position the rack in the middle rack height position. Turn the function dial until the indicator on the LCD screen points to the COOKIE function. Set the temperature to 350˚F (175˚C) and the timer to 9 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
6. Allow cookies to cool on the pizza pan for 1 minute then remove with a nylon spatula and transfer to a cooling rack.

NOTE

Bake an additional minute for crispier cookies.

TIP

Use a medium sized ice cream scoop to portion the cookies evenly onto a cookie sheet lined with parchment paper. Freeze the cookie dough balls until firm, and then store them in a re-sealable plastic bag. Bake using the default cookie setting with convection and frozen setting turned on.

BANANAS WRAPPED IN PHYLLO WITH CHOCOLATE SAUCE

Function: BAKE
Temperature: 350°F (175°C)
Cooking Time: 20 minutes
Convection Fan: ON
Yield: Makes 4 generous portions, or 8 smaller ones

INGREDIENTS

¼ Cup (60 ml) Dried cherries
½ Cup (125 ml) Hot water
4 oz (125 g) Cream cheese, room temperature
2 Tablespoons (30 ml) Granulated sugar
½ Teaspoon (2.5 ml) Pure vanilla extract
8 Sheets Phyllo pastry
¼ Cup (60 ml) Unsalted butter, melted
3 oz (90 g) Semi-sweet chocolate, roughly chopped
4 Small Bananas

CHOCOLATE SAUCE

1 Cup 250 ml Water
⅔ Cup 160 ml Granulated sugar
½ Cup 125 ml Cocoa powder
2 Tablespoons 30 ml Strong espresso coffee or
1 teaspoon instant coffee granules
½ Cup 125 ml Heavy cream

METHOD

1. Soak dried cherries in hot water for 5 minutes. Squeeze the water out of the cherries. Set aside.
2. In a small bowl, cream the cheese, sugar and vanilla together. Set aside.
3. Peel the bananas and cut each one in half lengthwise. Set aside.
4. Cut the 8 sheets of phyllo pastry in half and cover with a damp towel.

ASSEMBLING THE PACKETS

1. Place one piece of the cut phyllo dough onto a work surface and brush lightly with melted butter. Place another sheet of pastry on top and lightly brush with butter. Repeat until you have 4 layers.
2. Spread one quarter of the cream cheese in the center of the pastry. Sprinkle one quarter of the chocolate and one quarter of the dried cherries over the cream cheese.
3. Place two banana slices side by side (lengthwise), on top of the filling. Fold edges inwards. Fold the front half over on top of the banana and tightly roll creating a rectangle package. Lightly brush the parcels with butter.
4. Position the wire rack on the bottom rack height position. Turn the function dial until the indicator on the LCD screen points to the BAKE function. Set the temperature to 350˚F (180˚C) with convection turned on and set the timer for 20 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
5. Bake until golden brown.
6. Meanwhile, make the chocolate sauce. Combine the water and sugar and bring to a boil stirring to dissolve the sugar. Boil for 5 minutes.
7. Reduce heat to medium and whisk in coffee and cocoa powder until smooth. Add cream whisking to combine and cook until the sauce thickens, about 3 minutes.
8. Remove from heat and cool.
9. Remove the packets from the oven and transfer to a cooling rack. To serve, cut them diagonally, drizzled with chocolate sauce and a light dusting of icing sugar. Garnish with a few raspberries or toasted sliced hazelnuts.

BOV800XL_IB_H11.indd 76 21/03/11 9:57 AM

HEAVENLY LEMONY CHEESECAKE WITH FRESH BERRIES

Function: BAKE
Temperature: 350°F (175°C) for cookie crumb crust and 325°F (162°C) for the cheesecake
Cooking Time: 7 minutes for crumb crust and 55 minutes for the cheesecake
Convection Fan: OFF
Yield: One 8" round cheesecake

INGREDIENTS

1½ Cups (375 ml) Dry vanilla cookie crumbs or graham wafer crumbs
3 Tablespoons (45 ml) Melted butter
24 oz (750 g) Cream Cheese, room temperature
1 Cup (250 ml) Sour cream
¾ Cup (180 ml) Granulated sugar
2 Tablespoons (30 ml) Lemon zest
2 Tablespoons (30 ml) Lemon juice
3 Eggs, separated

METHOD

1. Grease the bottom and sides of an 8 inch round springform pan. Combine cookie crumbs and melted butter and press onto the bottom and a third up the sides of the pan.
2. Set the wire rack in the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to BAKE. Set the temperature to 350°F (175°C) and the time to 7 minutes. Deselect the convection fan setting. Press the START/CANCEL button to activate.
3. Remove the cookie crust from the oven and allow to cool completely.
4. Meanwhile, to make the cream cheese filling, separate the egg yolks from the egg whites.
5. Using a food processor or stand mixer, cream the cheese first, and then add the sugar. Scrape sides of bowl and blades or beaters and add egg yolks one at a time. Scrape again to ensure a smooth texture is achieved without overbeating. Add lemon zest and lemon juice and mix to combine. Add sour cream.
6. In a separate bowl, beat the egg whites until stiff peaks form. Gently fold in one third the egg whites into the cream cheese to lighten the mixture. Add the rest of the egg whites, folding gently, taking care not to deflate the bubbles. Turn the mixture into the cooled cookie crust.
7. Set the wire rack in the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen points to BAKE. Set the temperature to 325°F (162°C) and the time to 55 minutes. Deselect the convection fan setting. Press the START/CANCEL button to activate. Bake the cheesecake for 55 minutes or until it is set but still wobbly in the center.
8. Remove the cheesecake from the oven and allow to completely cool on a wire rack before refrigerating for at least 6 hours.
9. For a simple topping, combine 1 cup of each: strawberries, blueberries and raspberries, 3 tablespoons sugar and 1 tablespoon lemon juice in a small bowl. Toss to coat and let sit 10 minutes.
10. Slice the cheesecake and mound 3 tablespoons of the berries on the top.

BOV800XL_IB_H11.indd 77 21/03/11 9:57 AM

BITTERSWEET CHOCOLATE CRÈME BRULEE

Function: BAKE
Temperature: 325°F (162°C)
Cooking Time: 40 to 45 minutes
Convection Fan: OFF
Yield: 6 Servings

INGREDIENTS

2 Cups (500 ml) Heavy cream
4 Egg yolks
3 Tablespoons (45 ml) Granulated sugar
3 oz (90 g) Bittersweet chocolate
1 Teaspoon (5 ml) Pure vanilla extract
2 Tablespoons (30 ml) Sugar for brulee
Boiling water
6 x ½ cup capacity (6 x 125 ml capacity) Ramekins

METHOD

1. In a sauce pot, heat the cream until bubbles begin to form. Remove from heat and add the chocolate, stirring to melt.
2. In a separate bowl, whisk together the egg yolks and sugar until the mixture turns a pale yellow, about 5 minutes. With one laddle at a time, slow dribble the hot cream into the egg yolk mixture whisking constantly. Strain the mixture into a clean bowl. Stir in vanilla, whisking constantly.
3. Divide the custard amongst six ramekins.
4. Place the ramekins inside a 13x9x3 inch pan to fill. Pour enough boiling water into the pan to fill ⅔ up the sides of the ramekins.
5. Cover loosely with foil or parchment paper. Set the wire rack in the bottom rack height position. Carefully place the pan in oven.
6. Turn the function dial until the indicator on the LCD screen points to the BAKE function. Turn the convection fan off. Set the temperature to 325˚F (162˚C) and press START/CANCEL button to activate.
7. Bake approximately 40 to 45 minutes or until the custards are set, but still wobbly in the center. As they cool the custards will firm up.
8. Refrigerate at least 4 hours. Wrapped in plastic the crème brulees can be refrigerated for up to 3 days.
9. When ready to serve, sprinkle 1 teaspoon of sugar on top of each crème brulee.
10. Using a kitchen blow torch, slowly move the flame over the sugar from side to side until the sugar begins to melt and takes on a caramel color.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Subject to the conditions below, HWI Breville® warrants for one year from the date of purchase that this Breville® appliance is free of defects in material and workmanship. This warranty does not cover damages to the appliance or to any of its parts that are caused by abuse, misuse, neglect, wear and tear, including damages caused by using the appliance in a manner not contemplated by the instruction manual, including use on current or voltage other than that marked on the product, or by failing to follow safety, operating, care or cleaning instructions or alteration or repair not authorized by HWI Breville®. Where applicable, this warranty covers the repair and/or replacement of a defective product at HWI Breville®'s option.

This warranty provides specified rights. Consumers may also have other rights which vary from state to state, or province to province.

TERM OF WARRANTY:

The warranty extends for one year from the date of original purchase by a consumer, and does not apply to purchases by retailers or distributors, or to purchases for commercial use. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

Please contact our Customer Service Center at **www.Breville.com** or call the toll free number below for instructions on the repair and/or replacement of the appliance if a covered defect occurs within the one year warranty period.

CONDITIONS:

In order to be eligible for this warranty, the consumer must purchase the Breville® appliance from an "Authorized Retailer" and must provide proof that the product was purchased within one year prior to making any claim under the warranty. Registering the product with HWI Breville®, while appreciated, is not required, and is not a substitute for proof of purchase.

DISCLAIMER:

This warranty covers the repair and/or replacement of products. HWI Breville® expressly disclaims all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

Fitness and merchantability: any warranty of merchantability or fitness with respect to this product is also limited to the one year limited warranty period. The warranties set forth herein are exclusive and not other warranties, express or implied, are made by HWI Breville® or are authorized to be made with respect to the product.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please visit us online at **www.Breville.com** or:

Toll free phone number:

USA: 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

CANADA: 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Email:

USA: AskUs@BrevilleUSA.com

CANADA: AskUs@Breville.ca

NOUS VOUS FÉLICITONS

pour l'achat de votre
Smart Oven[MC] de Breville

BOV800XL_IB_H11.indd 80 21/03/11 9:57 AM

TABLE DES MATIÈRES

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés aux consommateurs sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électroménager et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, des mesures de sécurité élémentaires s'imposent, à savoir:

- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne placez pas le four sur le bord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il est en marche. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre, sèche et exempte de farine, etc.
- Utilisez toujours votre four sur une surface de travail fixe et résistant à la chaleur. Ne pas utiliser sur une surface recouverte d'une nappe, près des rideaux ou de tout autre matériel inflammable.
- Soyez toujours extrêmement prudent lorsque vous manipulez les accessoires ou disposez des gras de cuisson. Laissez le four refroidir auparavant.
- Des risques d'incendie peuvent se produire si le four est recouvert ou entre en contact avec du matériel inflammable comme les rideaux, les draperies, les murs ou autres, lorsqu'il est en marche.
- Ne placez pas le four sur ou près d'un élément chauffant au gaz ou à l'électricité, et évitez qu'il soit en contact avec un four chaud.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le four, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, laissez un espace d'au moins 4 po (10 cm) de chaque côté. Ceci permettra à l'air de circuler normalement et préviendra la décoloration du mur à l'arrière, due à la chaleur radiante.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil, y compris la porte et le boîtier qui deviennent extrêmement chauds durant et après usage. Afin de prévenir les brûlures ou les blessures corporelles, utilisez toujours des poignées isolantes ou gants de cuisine quand vous utilisez l'appareil et utilisez les poignées des plats, si disponibles, pour déposer ou retirer les aliments du four. Ou encore, laissez le four refroidir avant de le manipuler.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez du four les casseroles, les plats ou les accessoires, comme le grilloir ou le plateau de cuisson, car ils peuvent contenir de l'huile chaude ou d'autres liquides brûlants.
- La vitre de la porte du four a été traitée de façon à être plus résistante, plus durable et plus sécuritaire qu'une vitre ordinaire. Cependant, elle n'est pas incassable. Si elle reçoit un dur coup, elle peut casser ou s'affaiblir, et pourrait éventuellement se briser en éclats, sans cause apparente.
- Ne laissez pas la porte du four ouverte pour une période de temps prolongée quand le four fonctionne.
- Le dessus du four devient extrêmement chaud durant et après usage. N'y déposez aucun objet. Les seules exceptions sont décrites en page 127: des plats en céramique placés côte à côte pour les réchauffer, ou la Planche à découper fournie par Breville qui se place sur la partie cannelée du dessus

du four. Si vous utilisez cette partie cannelée, dotez-vous de poignées isolantes ou gants de cuisine pour retirer les plats chauds. Ou encore, laissez le four refroidir complètement.

- Ne placez aucun objet en carton, plastique, papier ou autre matériel inflammable sur le four.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous faites cuire des aliments à forte teneur en huile. Un risque de feu peut survenir si vous faites griller ces aliments ou les faites cuire pour une période prolongée ou à température élevée.
- Si des aliments prennent feu dans le four, gardez la porte du four fermée. Éteignez-le et débranchez-le. Attendez que le feu s'éteigne avant de rouvrir la porte du four.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats qui ne sont pas métallisés, comme en céramique ou en verre. Dans ce cas, assurez-vous qu'ils sont à l'épreuve de la chaleur pour éviter qu'ils ne craquellent.
- Soyez très prudent lorsque vous couvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou craqueler le plat.
- Ne mettez pas de morceaux d'aliments trop gros ou d'ustensiles métallisés dans le four, car ils peuvent causer des risques d'incendie ou de chocs électriques.
- N'utilisez pas d'ustensiles métallisés comme des couteaux pour dégager la nourriture accumulée sur les éléments au quartz, car ceux-ci pourraient en être endommagés et causer une électrocution.
- Nous vous recommandons d'utiliser uniquement les accessoires fournis avec votre four. Lorsque vous utilisez le grilloir, celui-ci doit être déposé dans le plateau de cuisson.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Breville peut causer des blessures.
- Utilisez la fonction TOAST uniquement pour faire griller les aliments.
- Me mettez pas les mains à l'intérieur du four durant l'usage.
- Cet appareil est conçu pour usage domestique seulement.
- Servez-vous de l'appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation recommandée dans ce livret d'instructions. Ne l'utilisez, dans un véhicule en mouvement ou dans un bateau.
- N'essayez pas d'utiliser l'appareil autrement que de la façon recommandée dans ce livret d'instructions.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en usage.
- Soyez très vigilant lorsque de jeunes enfants utilisent ou sont à proximité de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes, incluant les enfants, inexpérimentées ou avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins d'avoir été supervisées et préparées par une personne responsable de leur sécurité.
- Pour éteindre le four, enfoncez le bouton de démarrage START/CANCEL. Le four est éteint lorsque le contour du bouton n'est plus illuminé et que l'écran ACL est éclairé en bleu.
- Éteignez le four avant de le débrancher.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas en usage ou s'il est laissé sans surveillance.
- Éteignez le four avant de le déplacer, de l'assembler, de le démonter, de le nettoyer ou de le ranger. Laissez-le refroidir et débranchez-le.
- Suivez attentivement les consignes d'entretien et de nettoyage décrites à la page 128.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer métalliques qui, en se brisant, pourraient laisser tomber des particules sur les éléments chauffants et causer des risques de chocs électriques.

- Nettoyez régulièrement le plateau ramasse-miettes. Avant de ce faire, éteignez le four, débranchez-le et laissez-le refroidir, puis retirez le plateau.
- Assurez-vous que le plateau ramasse-miettes est bien asséché avant de le replacer dans le four.
- Ne rangez aucun accessoire dans le four autre que ceux fournis, même quand l'appareil n'est pas en usage.
- Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation et d'une fiche reliée à terre et doit être branché dans une prise murale à trois ouvertures avec mise à la terre. Les risques de chocs électriques seront ainsi réduits en cas de court-circuit.
- Si la prise murale est à deux ouvertures, il est impératif de la remplacer par une prise à trois ouvertures reliée à la terre.
- N'enlevez jamais la troisième broche (mise à la terre) de la fiche électrique et n'utilisez aucun adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise a la terre ou doutez que l'appareil soit bien relié à la terre.
- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Il est utile qu'un interrupteur de sécurité à courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30 mA soit installé sur le circuit électrique qui alimente l'appareil. Consultez un électricien pour des conseils professionnels.
- Nous vous recommandons de vérifier régulièrement le bon état du cordon d'alimentation, de la fiche ou de l'appareil lui-même. En cas de dommages ou de défectuosité, cessez immédiatement l'usage et confiez l'examen, la réparation ou l'ajustement de votre four à un centre de service autorisé Breville au 1-866-BREVILLE.
- Pour l'entretien autre que le nettoyage, communiquez avec un centre de service autorisé Breville au 1-866-BREVILLE.

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist PlugMC conçue de façon à laisser passer un doit afin de permettre le retrait facile et sécuritaire de la fiche. Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil dans une prise individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique peut altérer le bon fonctionnement de votre appareil.
Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une corde de rallonge.

RECOMMENDATIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans le cordon. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) sa capacité électrique doit être équivalente ou supérieure à la puissance en watts de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir, d'une table ou de toute autre surface où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher; (3) la corde doit est munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

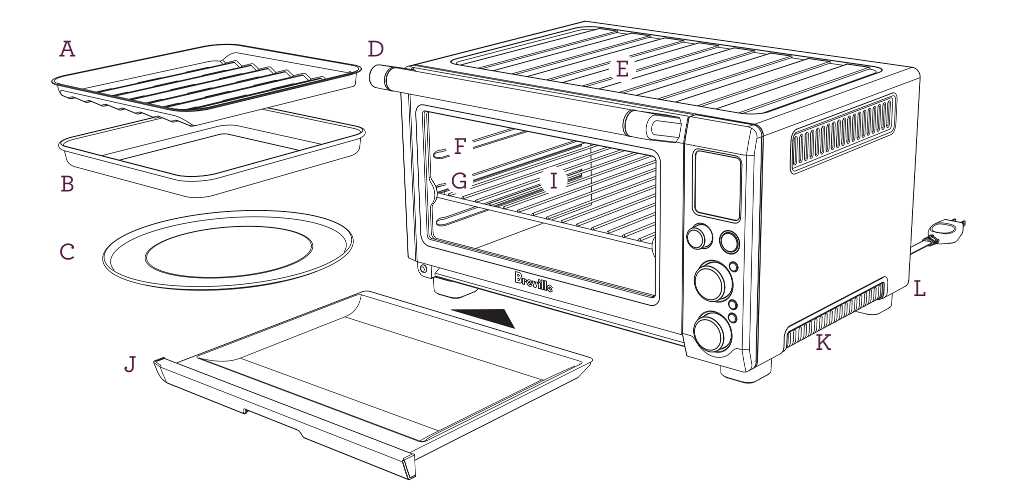
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

BOV800XL_IB_H11.indd 84 21/03/11 9:57 AM

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre Smart Oven[MC] de Breville

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE SMART OVEN^MC DE BREVILLE



A. **Grilloir en émail de 12" x 12"**

B. **Plateau de cuisson en émail 12" x 12"**

C. **Plaque à pizza antiadhésive de 13"**

D. **Poignée de la porte**

E. **Réchaud cannelé**

 ***ATTENTION***

Le boîtier du four et la porte deviennent très chauds durant et après usage. Servez-vous toujours de poignées isolantes ou de gants de cuisine lorsque vous déposez, retirez ou manipulez des aliments dans le four.

NOTE

Placez les objets uniquement dans la section cannelée sur le dessus du four, tel que décrit à la page 127.

La Planche à découper/plateau de service en bambou pour le dessus du four est offerte en accessoire par Breville. Visitez www.breville.com ou consultez la Carte d'accessoires ci-incluse pour plus d'informations.

F. **Position supérieure de la grille: fonction BROIL**

G. **Position centrale de la grille: fonctions TOAST (Griller), BAGEL, PIZZA et COOKIES (Biscuits)**

H. **Position inférieure de la grille: fonctions BAKE (Cuire), ROAST (Rôtir), REHEAT (Réchauffer) et WARM (Maintien de la chaleur)**

NOTE

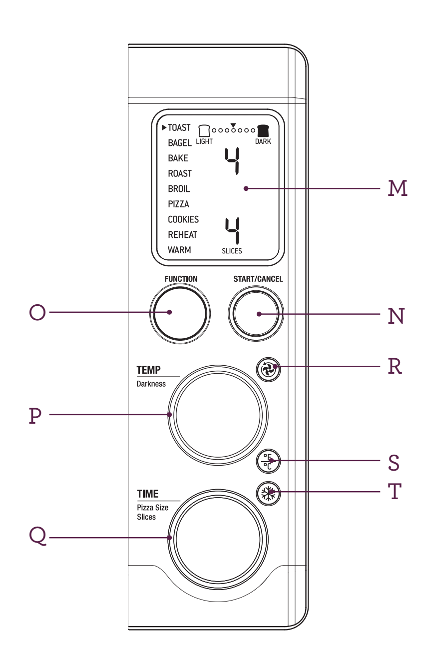
Lorsque la grille est insérée à la position centrale, le système d'éjection automatique magnétique Auto Eject laisse sortir la moitié de la grille hors du four lorsque la porte s'ouvre, permettant le retrait facile et sécuritaire des aliments. Ouvrez la porte délicatement afin d'éviter que la grille ne soit éjectée trop rapidement du four.

I. **Grille**

J. **Ramasse-miettes**

K. **Orifices de ventilation**

L. **Fiche Assist^MC de Breville**



M. **Écran ACL**

N. **Bouton de démarrage START/CANCEL**

O. **Cadran de FONCTIONS**

P. **Cadran de TEMPÉRATURE (également contrôle du grillage des rôties et des bagels)**

Q. **Cadran de MINUTERIE (également sélection de rôties ou bagels tranchés/ grandeur de pizza)**

R. **Bouton de cuisson à CONVECTION**

S. **Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE**

T. **Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés)**



⚠ *ATTENTION*

Ne touchez pas aux surfaces CHAUDES de l'appareil. Le boîtier et la porte deviennent très chauds durant et après usage. Laissez l'appareil refroidir avant de le manipuler.

Accessoires disponibles vendus séparément:

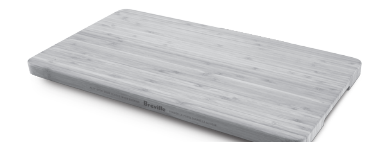
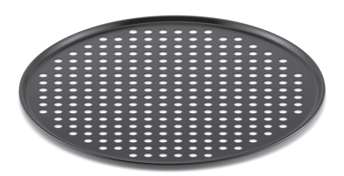


Planche à découper en bambou
Pièce no BOV800CB



Plaque à pizza trouée antiadhésive de 13"
Pièce no BOV800PC13



Pierre à pizza de 13"
Pièce no BOV800PS13

NOTE

Quand le four est branché, le signal sonore se fait entendre à deux reprises et l'écran ACL s'illumine en bleu durant 10 minutes avant d'entrer en mode veille. Enfoncez le bouton de démarrage START/CANCEL pour activer une fonction. Le four est en marche (préchauffage et cuisson) quand le signal sonore se fait entendre, que le contour du bouton est illuminé en rouge et que l'écran ACL est illuminé en orange. Le four est éteint quand le bouton START/CANCEL a été pressé une deuxième fois, que le contour du bouton n'est plus illuminé en rouge et que l'écran ACL est illuminé en bleu.

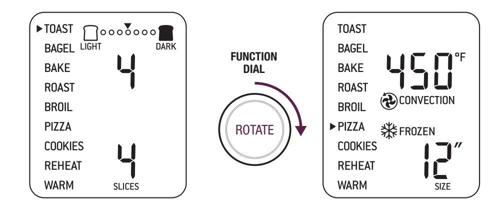
Guide de démarrage rapide

Ce guide de démarrage rapide est conçu pour la première utilisation de l'appareil.
Pour des informations additionnelles, veuillez consulter l'ensemble du livret d'instructions.

PROCÉDURE D'AMORÇAGE (À PHASE UNIQUE)

Afin d'éliminer les substances recouvrant les éléments chauffants, il est essentiel de faire fonctionner le four à vide durant 15 minutes. Assurez-vous qu'il y a une bonne circulation d'air autour du four, car de la vapeur pourrait s'en émaner. Cela est normal et n'altérera aucunement le bon fonctionnement du four.

1. Placez le four sur une surface plane et sèche, en laissant un espace de 4" de chaque côté du four. Assurez-vous que le dessus est dégagé et que le ramasse-miettes est bien inséré.
2. Déroulez le cordon d'alimentation et branchez l'appareil.
3. Le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera. Les différentes fonctions apparaîtront, indiquant la fonction TOAST (grillage) préréglée.
4. Tournez le cadran de FONCTIONS vers la droite jusqu'à ce que la fonction PIZZA apparaisse. Le préréglage PIZZA sera affiché sur l'écran ACL.



5. Enfoncez le bouton START/CANCEL. Le contour s'illuminera en rouge et le signal sonore se fera entendre.
6. La fonction PREHEATING (Préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois la température atteinte, le signal sonore se fera entendre.
7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera par intervalles d'une minute.
8. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre et le bouton START/CANCEL s'éteindra.
9. Le four est maintenant prêt à être utilisé.

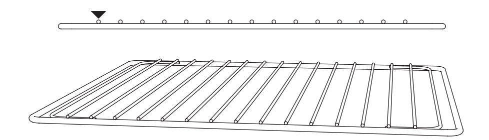
NOTE

Lorsque vous utiliserez votre four pour la première fois, de la vapeur pourrait s'en émaner, dû aux substances recouvrant les éléments chauffants. Ceci est normal et n'altérera aucunement le bon fonctionnement du four.

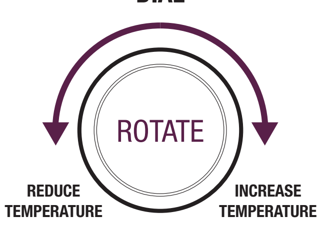
FONCTIONNEMENT DE VOTRE SMART OVEN™ DE BREVILLE

Le Smart Oven™ de Breville est muni d'un Élément IQ[MC] - technologie de cuisson exclusive qui ajuste la puissance des éléments chauffants afin d'obtenir une cuisson uniforme et plus rapide. Chaque fonction est préréglée selon nos recommandations. Cependant, nous vous suggérons d'en faire l'essai selon la recette utilisée, la quantité d'ingrédients et vos goûts personnels. Le four mémorisera vos réglages personnels jusqu'à ce qu'ils soient changés ou que le four soit débranché.

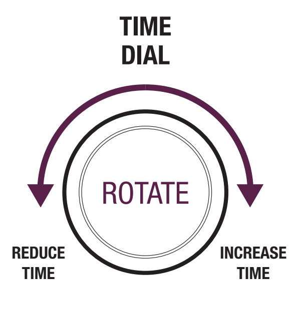
1. Insérez la grille à la position recommandée. Ces positions sont imprimées sur la droite de la porte en verre du four. La grille doit être placée avec les rayons vers le haut.



2. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que la fonction désirée apparaisse sur l'écran ACL.



3. Le chiffre au haut de l'écran ACL indique la température de cuisson préréglée (ou le degré de grillage, pour les fonctions TOAST et BAGEL. Tournez le bouton de TEMPÉRATURE vers la gauche pour réduire la température, ou vers la droite pour l'augmenter.



4. Le chiffre au bas de l'écran ACL indique le temps de cuisson préréglé (ou le nombre de tranches, pour les fonctions TOAST, BAGEL et PIZZA). Tournez le cadran de minuterie vers la gauche pour réduire le temps de cuisson, ou vers la droite pour l'augmenter.

5. Placez les aliments au centre de la grille - ou sur le grilloir inséré dans le plateau de cuisson Breville (voir le Livret d'instructions à la page 107 pour les recommandations sur les plats à utiliser).

NOTE

Certaines fonctions nécessitent un cycle de préchauffage. Après avoir enfoncé le bouton START/CANCEL, la fonction PREHEATING clignotera sur l'écran ACL. Ne placez les aliments dans le four que lorsque l'écran ACL aura cessé de clignoter et que le signal sonore se sera fait entendre.

6. Fermez la porte du four.

7. Enfoncez le bouton START/CANCEL. Le coutour s'illuminera en rouge et le signal sonore se fera entendre.

8. La minuterie s'affichera et le compte è rebours débutera. La température et le temps de cuisson peuvent être modifiés durant le cycle de cuisson.

9. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre et le contour du bouton START/CANCEL s'éteindra.

NOTE

Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en enfonçant le bouton START/CANCEL. Ceci arrêtera la cuisson et le contour du bouton s'éteindra.

FONCTIONS DU FOUR

FONCTION TOAST (Griller): Pour des rôties croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur.

Position de la grille: Centrale

Réglages optionnels: Bouton FROZEN FOODS (aliments congelés).

NOTE

Durant le cycle de grillage, de la condensation peut apparaître sur la porte du four et de la vapeur peut s'en émaner. Ceci est normal et est causé par l'humidité contenue dans le pain. Le pain frais et le pain congelé produisent généralement plus de condensation.

FONCTION BAGEL: Intérieur croustillant et extérieur légèrement grillé.

Position de la grille: Centrale

Réglages optionnels: Bouton FROZEN FOODS (aliments congelés)

NOTE

Tranchez chaque bagel en deux. Placez l'intérieur du bagel sous les éléments chauffants du haut pour qu'il soit croustillant, alors que la croûte demeurera légèrement brunie.

FONCTION BAKE (Cuire): Pour cuire uniformément les gâteaux, muffins, brownies et pâtisseries. Cette fonction est idéale pour les mets cuisinés congelés, les lasagnes et les tourtières.

Position de la grille: Inférieure

Réglages optionnels: Bouton de CONVECTION, Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE, Bouton FROZEN FOODS (aliments congelés).

FONCTION ROAST (Rôtir): Pour de la viande ou du poulet tendre et juteux à l'intérieur et rôti à la perfection à l'extérieur.

Position de la grille : Inférieure

Réglages optionnels : Bouton de CONVECTION, Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE.

FONCTION BROIL (Dorer): Idéale pour canapés, petits morceaux de viande, poulet, poisson, saucisses et légumes. Le grillage peut aussi être utilisé pour colorer les cocottes ou les plats gratinés.

Position de la grille : Supérieure

Réglages optionnels: Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE.

NOTE

Il y a trois réglages de température pour dorer - 500°F/250°C (HIGH), 400°F/200°C (MEDIUM) et 300°F/150°C (LOW). Cela détermine la rapidité du grillage en fonction des aliments, de leur quantité et de vos goûts personnels.

Note: Pour ldorer, la grille en émail de Breville doit être insérée dans le plateau de cuisson. Ces deux pièces mises ensemble permettent le drainage des gras de cuisson, pour une cuisine santé. Le plateau de cuisson récupère les gras et prévient les éclaboussures. Selon les aliments à griller, il pourrait être utile de les retourner à mi-cuisson pour obtenir un grillage uniforme.

FONCTION PIZZA: Pour fondre le fromage, colorer la garniture à pizza et garder la croûte croustillante.

Position de la grille: Centrale

Réglages optionnels: Bouton de CONVECTION, Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE et Bouton FROZEN FOODS (aliments congelés).

NOTE

Pour cuire la pizza congelée, retirez au préalable l'emballage (incluant la plaque métallisée fournie) avant de la mettre au four. Si vous cuisez une pizza fraîche ou utilisez une pierre à pizza, référez-vous à la page 116 du livret d'instructions.

FONCTION COOKIES (Biscuits): Idéale pour gâteaux maison ou préparés, croissants prêts à cuire, brioches à la cannelle, biscuits et strudels.

Position de la grille: Centrale

Réglages optionnels: Bouton de CONVECTION, Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE et Bouton FROZEN FOODS (aliments congelés).

FONCTION REHEAT (Réchauffer): Idéale pour réchauffer les restes d'aliments sans faire brunir le dessus.

Position de la grille: Inférieure

Réglages optionnels: Bouton de CONVECTION Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

FONCTION WARM (Maintien de la chaleur): Idéale pour réchauffer les restes d'aliments sans les brûler.

Position de la grille: Inférieure

Réglages optionnels: Bouton de CONVECTION, Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

de votre Smart Oven^MC de Breville

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

PRÉPARATION INITIALE DU FOUR

1. Retirez et disposez de tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles ou collants.

2. Retirez de l'emballage en mousse polyuréthane le plateau ramasse-miettes, la grille, le grilloir, le plateau de cuisson et la plaque à pizza. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce, rincez et asséchez bien. Insérez le plateau ramasse-miettes en place.

3. Essuyez l'intérieur du four avec une éponge humide et asséchez bien.

4. Placez le four sur une surface plane et sèche. Assurez-vous qu'il y ait un espace d'au moins 4 po (10 cm) de chaque côté de l'appareil et ne laissez rien sur le dessus du four.

NOTE

Dû à la température élevée du four, Breville ne recommande pas de le placer dans un endroit cloisonné, comme une armoire ou un renfoncement, car cela pourrait faire surchauffer l'appareil, endommager la surface et causer une décoloration du mur, due à la chaleur radiante et la vapeur se dégageant de la porte du four.

5. Déroulez le cordon d'alimentation et branchez-le dans une prise murale reliée à la terre.

6. Le signal sonore se fera entendre à deux reprises et l'écran ACL s'éclairera en orange. La fonction TOAST apparaîtra au cadran de fonctions.

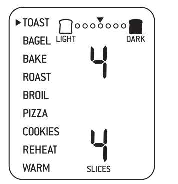
NOTE

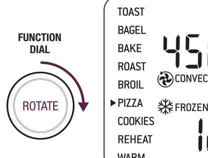
Faites fonctionner le four vide durant 15 minutes afin d'éliminer les substances recouvrant les éléments chauffants.

NOTE

Assurez-vous qu'il y a un bonne circulation d'air autour du four, car de la vapeur peut s'en émaner. Cependant, cette vapeur n'est pas dangereuse et ne peut aucunement nuire au bon fonctionnement du four

7. Tournez le cadran de FONCTIONS vers la droite jusqu'à ce que la fonction PIZZA apparaisse. La température préréglée de 450°F apparaît au haut du cadran, tandis que la fonction préréglée '12 SIZE' apparaît au bas. Les préréglages CONVECTION et FROZEN FOODS apparaîtront également.





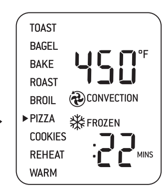
8. Enfoncez le bouton de démarrage START/CANCEL. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.

9. La fonction PREHEATING (préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois la température atteinte, le signal sonore se fera entendre.

10. La minuterie affichera le compte à rebours par tranches d'une minute.







11. À la fin du cycle de pizza, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.
12. Le four est maintenant prêt à être utilisé.

NOTE

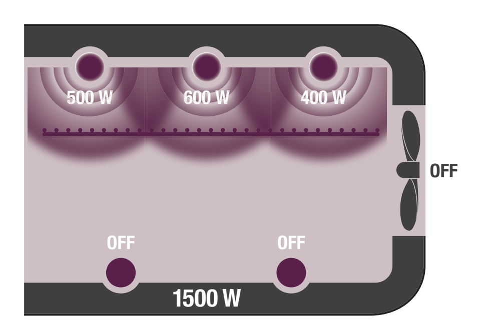
Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en enfonçant le bouton de démarrage START/CANCEL. Cela cancellera le cycle. Le coutour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL sera illuminé en bleu.

UNE NOTE SUR LE TEMPS DE CUISSON

Le Smart Oven[MC] de Breville est muni d'un Élément IQ[MC] – technologie de cuisson exclusive qui ajuste la puissance des éléments chauffants pour obtenir des résultats optimaux.

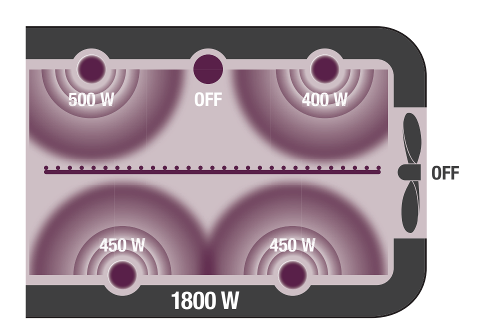
Dorer

Puissance élevée des éléments supérieurs: fondue ou gratin.



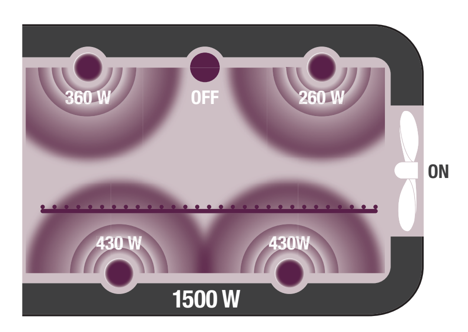
Rôtir

Puissance élevée des éléments supérieurs et inférieurs: aliments tendres et croustillants.



Cuire

Cuisson à convection: aliments cuits uniformément.



Il est normal que les phénomènes suivants se produisent durant la cuisson:

- Durant la fonction BROIL, les éléments inférieurs s'éteignent pendant que les éléments supérieurs chauffent à pleine puissance.
- Les extrémités des éléments sont plus lumineux que le centre.
- Les éléments chauffent, même s'ils ne sont pas illuminés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

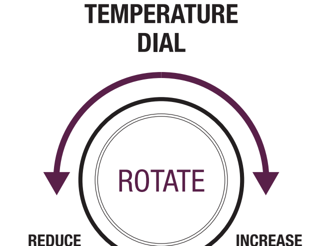
Cette technologie permet de cuire les aliments uniformément et plus rapidement, tout en réduisant de façon significative le temps de cuisson. Il se peut que vous ayez à modifier la température et le temps de cuisson préréglés, ou la température et le temps de cuisson suggérés sur l'emballage des aliments, dépendamment de la recette, de la quantité d'aliments et de vos goûts personnels.

Nous vous suggérons de faire quelques essais sur la température et le temps de cuisson afin d'obtenir les résultats escomptés.

La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de cuisson:

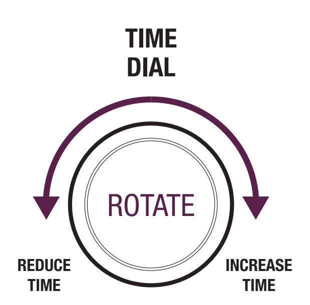
a) La température de cuisson apparaît au haut de l'écran ACL.

- Tournez le cadran vers la gauche pour réduire la température, ou vers la droite pour l'augmenter.
- La température de cuisson peut être ajustée par tranches de 10°F, de 120°F à 450°F maximum, ou par tranches de 5°C, de 50°C à 230°C maximum).



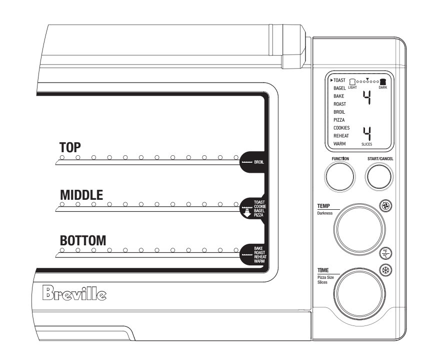
b) Le temps de cuisson apparaît au bas de l'écran ACL.

- Tournez le cadran vers la gauche pour réduire le temps de cuisson, ou vers la droite pour l'augmenter.
- Le temps de cuisson peut être ajusté par tranches d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure, puis par tranches de 5 minutes d'une heure à deux heures.



UNE NOTE SUR LES POSITIONS DE LA GRILLE

Une bonne cuisson dépend de la distance entre la grille et les éléments chauffants. Il est fortement conseillé de suivre les recommandations inscrites sur la droite de la porte vitrée du four concernant la position de la grille pour chaque fonction. Cependant, ces directives sont à titre informatif seulement. Certains aliments peuvent nécessiter une position de grille différente selon la recette, la quantité et la grosseur des aliments et vos goûts personnels.



Position supérieure: fonction BROIL.

Position centrale: fonction TOAST, BAGEL, PIZZA et COOKIES.

Position inférieure: fonction BAKE, ROAST, REHEAT et WARM.

NOTE

Si vous recouvrez les accessoires, les casseroles ou les plats avec du papier aluminium, il est recommandé de placer la grille en position centrale ou inférieure.

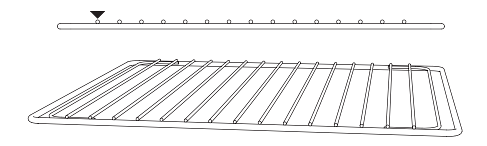
NOTE

Quand la grille est à la position centrale, le système d'éjection automatique magnétique Auto-Eject laisse sortir la moitié de la grille quand la porte s'ouvre, permettant ainsi le retrait facile et sécuritaire des aliments.

Ouvrez la porte délicatement afin que la grille ne soit pas éjectée trop rapidement du four.

Pour des résultats optimaux:

- Insérez toujours la grille en plaçant les rayons vers le haut.



- Placez les aliments au centre de la grille, du grilloir, du plateau à cuisson ou de la plaque à pizza afin de maximiser la circulation d'air autour des aliments.

UNE NOTE SUR LE CHANGEMENT DE COULEUR DE L'ÉCRAN ACL

L'écran ACL s'illuminera en orange quand le four sera en marche (préchauffage et cuisson) et en bleu lorsqu'il sera éteint (mode veille).

UNE NOTE SUR LE MODE VEILLE

Quand le four est branché et allumé, le signal sonore se fait entendre à deux reprises et l'écran ACL s'illumine en bleu pendant 10 minutes avant d'entrer en mode veille. Après quoi, l'écran ACL s'éteint mais les fonctions sont encore très visibles.

Pour réactiver le four en mode de fonctionnement, enfoncez le bouton de démarrage START/CANCEL ou tout autre bouton. L'écran ACL s'illuminera à nouveau en bleu. Enfoncez le bouton de démarrage START/CANCEL pour mettre le four en marche.

Le four est en marche (préchauffage et cuisson) quand le signal sonore se fait entendre, que le contour du bouton est illuminé en rouge et que l'écran ACL est illuminé en orange. Le four est éteint quand le bouton START/CANCEL a été pressé une deuxième fois, que le contour du bouton n'est plus illuminé en rouge et que l'écran ACL est illuminé en bleu.

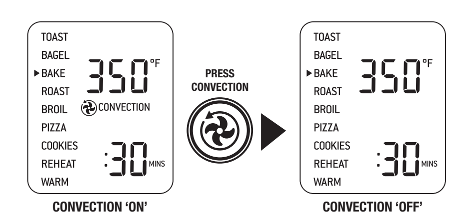
UNE NOTE SUR LES RÉGLAGES OPTIONNELS

Bouton pour cuisson à CONVECTION

La cuisson à convection utilise un ventilateur pour faire circuler l'air autour des aliments. Cela résulte en une cuisson plus rapide, plus uniforme et moins énergivore.

La cuisson à convection est le réglage par défaut pour les fonctions BAKE, ROAST, PIZZA, COOKIES ET REHEAT. Le préréglage peut être désactivé en enfonçant le bouton CONVECTION, ou réactivé en enfonçant le bouton CONVECTION une deuxième fois.

La cuisson à CONVECTION n'est pas le réglage par défaut pour la fonction WARM (maintien de la chaleur), mais vous pouvez la sélectionner en enfonçant le bouton CONVECTION.



Le symbole de cuisson à CONVECTION apparaît sur l'écran ACL chaque fois que cette fonction est sélectionnée.

La cuisson à convection permet de réduire le temps de cuisson. Cependant, cette cuisson ne convient pas à tous les aliments – voir Recettes à la page 136. Nous vous recommandons de faire l'essai de la cuisson à convection, de la température et du temps de cuisson afin d'obtenir les résultats escomptés.

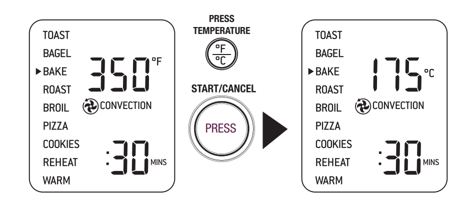
Pour des résultats optimaux :

- Utilisez des casseroles, plats à rôtir, plaques à pizza ou tôles à biscuits à rebords minces, et placez-les au centre de la grille afin de maximiser la circulation d'air autour des aliments.
- Pour les mêmes raisons, ne couvrez pas les aliments avec du papier aluminium ou tout autre couvercle, afin de laisser circuler l'air.
- La plupart des recettes recommandent de réduire la température de 25°F pour la cuisson à convection. Pour éviter que les aliments ne soient trop cuits, vérifier toujours la cuisson 10 minutes avant la fin du cycle.

Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

Le cadran de température du four est préréglé en Fahrenheit. Pour convertir les degrés Fahrenheit en degrés Celsius, il suffit d'enfoncer le bouton de CONVERSION de TEMPÉRATURE. Le symbole correspondant '°F' et '°C' apparaît sur l'écran ACL.

Vous pouvez sélectionner la CONVERSION de TEMPÉRATURE quand vous utilisez les fonctions BAKE, ROAST, BROIL, PIZZA, COOKIES, REHEAT et WARM.



NOTE

La fonction de CONVERSION DE TEMPÉRATURE peut être utilisée comme outil électronique de conversion, et particulièrement pour convertir les recettes internationales.

NOTE

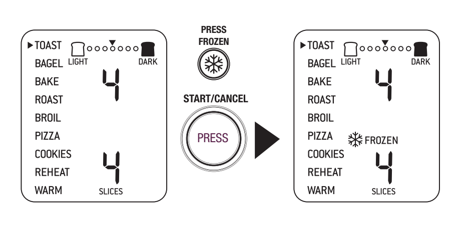
Si vous avez changé le réglage de température de Fahrenheit à Celsius, le four le mémorisera jusqu'à ce que vous changiez à nouveau le réglage en enfonçant le bouton de CONVERSION de TEMPÉRATURE ou si vous débranchez l'appareil. Quand vous le rebrancherez, le réglage en degrés Fahrenheit reviendra automatiquement.

❄ Bouton FROZEN FOODS (aliments congelés)

Le bouton de ❄ FROZEN FOODS ajoute le temps additionnel requis pour décongeler puis brunir le pain ou les bagels ou pour cuire la pizza ou la pâte à biscuits congelées.

Le bouton de ❄ FROZEN FOODS peut être sélectionné quand vous utilisez les fonctions TOAST, BAGEL, BAKE et COOKIES et est préréglé par défaut pour la fonction PIZZA.

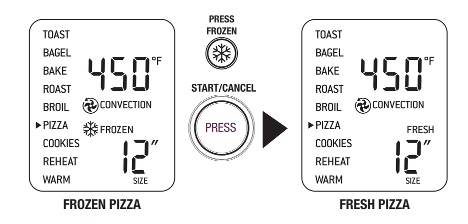
Lorsque vous utilisez les fonctions TOAST, BAGEL, BAKE et COOKIES, le bouton de ❄ FROZEN FOODS peut être sélectionné avant ou durant le cycle de cuisson. Le réglage peut être désactivé en enfonçant le bouton une deuxième fois. Le symbole pour aliments congelés ❄ est affiché sur l'écran ACL quand le réglage est sélectionné.



NOTE

Si vous avez sélectionné le bouton ❄ FROZEN FOODS et que le symbole apparaît sur l'écran ACL, le réglage demeurera en mémoire pour les cycles de cuisson TOAST / BAGEL /BAKE / COOKIES subséquents, jusqu'à ce que bouton de ❄ FROZEN FOODS soit enfoncé une deuxième fois ou que le four soit débranché. Lorsque vous rebrancherez l'appareil, les fonctions TOAST / BAGEL / BAKE / COOKIES seront automatiquement réactivées sans le réglage ❄ FROZEN FOODS.

Pour la fonction PIZZA, le réglage ❄ FROZEN FOODS est celui par défaut et le symbole ❄ apparaît sur l'écran ACL. Lorsque vous cuisez de la pizza fraîche, le réglage peut être désactivé en enfonçant le bouton ❄ FROZEN FOODS. Le symbole 'FRESH' (frais) apparaîtra sur l'écran ACL.



NOTE

Si vous avez désactivé le bouton ❄ FROZEN FOODS et que le symbole 'FRESH' apparaît sur l'écran ACL, le réglage demeurera en mémoire pour les cycles de PIZZA subséquents, jusqu'à ce que bouton de ❄ FROZEN FOODS soit enfoncé une deuxième fois ou que le four soit débranché. Lorsque vous rebrancherez l'appareil, la fonction préréglée PIZZA sera automatiquement réactivée avec le réglage ❄ FROZEN FOODS.

FONCTIONNEMENT

de votre Smart Oven[MC] de Breville

BOV800XL_IB_H11.indd 100 21/03/11 9:58 AM

FONCTION TOAST (GRILLER)

Éléments

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

Position de la grille

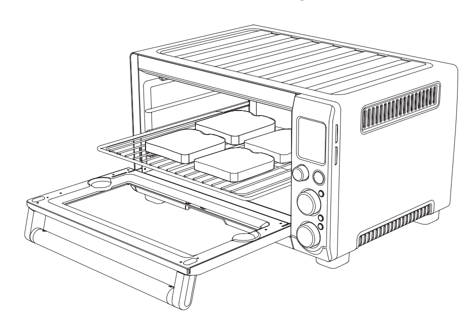
Centrale.

Réglages optionnels

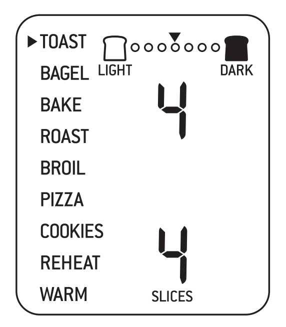
Bouton FROZEN FOODS (aliments congelés)

La fonction TOAST rend l'extérieur du pain croustillant tout en gardant l'intérieur tendre. Cette fonction convient parfaitement aux muffins anglais et aux gauffres surgelées.

1. Insérez la grille à la position centrale, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Si vous brunissez 1-3 tranches, placez-les au centre de la grille. Si vous brunissez 4-6 tranches, placez-les à égale distance entre elles sur deux rangées.



3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le bouton jusqu'à ce que la fonction TOAST apparaisse sur l'écran ACL. Le chiffre supérieur indique le réglage de coloration '4' et le chiffre inférieur indique le nombre de tranches '4'.



5. Le réglage de coloration et le nombre de tranches peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de cuisson.

a) Le chiffre supérieur apparaissant sur l'écran ACL indique le réglage de coloration.

   Tournez le cadran de TEMPÉRATURE vers la gauche pour réduire le degré de coloration, ou vers la droite pour l'augmenter. Le réglage de coloration se voit au nombre de cercles apparaissant au haut de l'écran ACL. La flèche au-dessus des cercles se déplacera en fonction des réglages choisis.

NOTE

Les réglages de coloration s'échelonnent de '1' (pâle) à '7' (très foncé).

Réglages suggérés:

COLORATION	RÉGLAGE
Très pâle	1 ou 2
Moyen	3, 4 ou 5
Foncé	6 ou 7

Lorsque vous utiliserez la fonction TOAST pour la première fois, nous vous recommandons le préréglage '4' afin que vous puissiez ajuster la coloration à votre goût, selon le type, l'épaisseur et la fraîcheur du pain. Par exemple, le pain aux raisins, le pain blanc léger ou le pain tranché mince peuvent nécessiter un réglage plus pâle, tandis que le pain de seigle, le pain de blé entier ou le pain frais nécessiteront un réglage plus foncé.

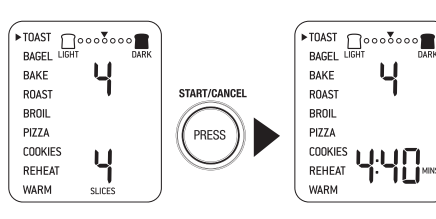
b) Le chiffre inférieur apparaissant sur l'écran ACL indique le nombre de tranches. Tournez le cadran TIME vers la gauche pour réduire le nombre de tranches, et vers la droite pour l'augmenter. Le nombre de tranches s'échelonne de '1' à '6'.

NOTE

Le four mémorisera votre sélection de coloration et le nombre de tranches sélectionné jusqu'à ce que vous les changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction TOAST retournera automatiquement au préréglage de coloration '4' et au nombre de tranches '4'.

6. Enfoncez le bouton de démarrage START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL sera illuminé en orange.

7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera. Le temps de cuisson peut être ajusté durant le cycle de grillage en tournant le cadran TIME (temps).



NOTE

Élément IQ^{MC} ajuste automatiquement le temps de grillage par rapport à la chaleur ambiante du four. Par exemple, si le four est déjà chaud après un cycle de grillage, le temps requis pour le second cycle sera moins long.

Durant le cycle de grillage, de la condensation peut apparaître sur la porte du four et de la vapeur peut s'en émaner. Ceci est normal. La condensation et la vapeur sont causées par l'humidité contenue dans le pain. Le pain frais et le pain congelé produisent généralement plus de condensation et de vapeur.

8. À la fin du cycle de grillage, le signal sonore se fera entendre fois. Le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

⚠ *ATTENTION*

Le boîtier du four et la porte deviennent très chauds durant et après usage. Servez-vous toujours de de poignées isolantes ou de gants de cuisine pour retirer les aliments.

9. Vous pouvez mettre fin au cycle de grillage en tout temps en enfonçant le bouton de démarrage START/CANCEL. Cela cancellera le cycle. Le contour du bouton ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

FONCTION BAGEL

Éléments

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

Position de la grille

Centrale.

Réglages optionnels

❄ Bouton FROZEN FOODS (aliments congelés).

La fonction BAGEL rend l'intérieur (côté coupé) de votre bagel croustillant tandis que l'extérieur est bruni légèrement. Cette fonction est idéale pour brunir les English muffins, les crumpets ou les épaisses tranches de pain gourmet qui exigent un grillage plus foncé d'un côté que de l'autre.

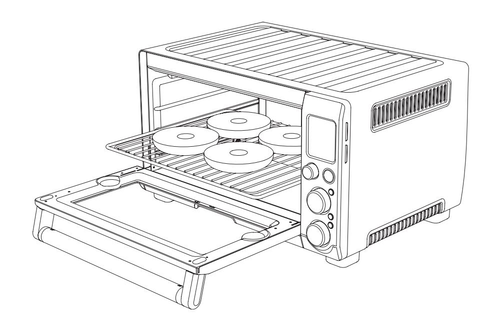
NOTE

Si vous aimez vos moitiés de bagel croustillantes de chaque côté, il est préférable d'utiliser la fonction TOAST.

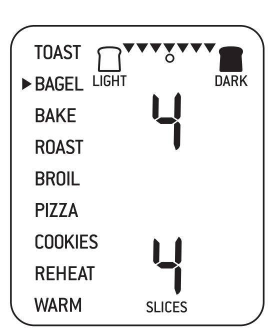
1. Insérez la grille dans la position centrale en plaçant les rayons vers le haut.
2. Tranchez les bagels en deux.
3. Si vous désirez griller 1 à 3 moitiés de bagel, déposez-les au centre de la grille. Pour 4 à 6 moitiés, placez-les à égale distance entre elles sur deux rangées.

NOTE

L'intérieur (côté coupé) du bagel doit être positionné vers le haut, sous l'élément chauffant supérieur, de façon à ce qu'il soit croustillant pendant que la croûte brunit légèrement.



4. Fermez la porte du four.
5. Tournez le cadran jusqu'à ce que la fonction BAGEL apparaisse sur l'écran ACL. Le chiffre supérieur indique le réglage de coloration '4' et le chiffre inférieur indique le nombre de moitiés de bagel '4'.



6. Le réglage de bagel et le nombre de moitiés de bagel peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de bagel.

a) Le chiffre supérieur apparaissant sur l'écran ACL indique le réglage de coloration.

   Tournez le cadran de TEMPÉRATURE vers la gauche pour réduire le degré de coloration, ou vers la droite pour l'augmenter. Le réglage de coloration se voit au nombre de cercles apparaissant au haut de l'écran ACL. La flèche au-dessus des cercles se déplacera en fonction des réglages choisis.

NOTE

Les réglages de coloration s'échelonnent de '1' (très pâle) à '7' (foncé).

Réglages suggérés:

COLORATION	RÉGLAGE
Très pâle	1 ou 2
Moyen	3, 4 ou 5
Foncé	6 ou 7

Lorsque vous utiliserez la fonction BAGEL pour la première fois, nous vous recommandons le préréglage '4' afin que vous puissiez ajuster la coloration à votre goût selon le type, l'épaisseur et la fraîcheur du bagel.

b) Le chiffre inférieur 'apparaissant sur l'écran ACL indique le nombre de moitiés de bagel.

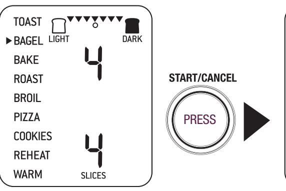
Tournez le cadran TIME (minuterie) vers la gauche pour réduire le nombre de moitiés de bagel, et vers la droite pour l'augmenter. Le nombre de moitiés de bagel s'échelonne de '1' à '6'.

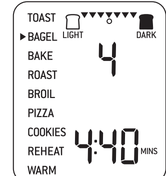
NOTE

Le four mémorisera votre sélection de coloration et le nombre de moitiés de bagel sélectionné jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction BAGEL retournera automatiquement au préréglage de coloration '4' et au nombre de moitiés de bagel '4'.

7. Enfoncez le bouton de démarrage START/CANCEL pour activer ce réglage. Le voyant lumineux entourant le bouton s'illuminera en rouge et le signal sonore se fera entendre.

8. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera. Le temps de cuisson peut être ajusté durant le cycle de bagel en tournant le cadran TIME.





NOTE

Durant la fonction BAGEL, L'Élément IQ^MC ajuste automatiquement la puissance de cuisson des éléments pour obtenir des résultats optimaux. Il est normal que les éléments du bas s'éteignent pendant que ceux du haut chauffent à pleine puissance. Ceci permet à la partie coupée du bagel d'être croustillante tandis que la croûte est légèrement brunie.

NOTE

L'Élément IQ™ ajuste automatiquement le temps de coloration par rapport à la chaleur ambiante à l'intérieur du four. Par exemple, si le four est déjà chaud après un cycle de grillage, le temps requis pour le second cycle sera moins long.

9. À la fin du cycle de bagel, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

⚠ *ATTENTION*

Le boîtier du four et la porte deviennent très chauds durant et après usage. Servez-vous toujours de poignées isolantes ou de gants de cuisine pour retirer les aliments.

10. Vous pouvez mettre fin au cycle de bagel en tout temps en enfonçant le bouton de démarrage START/CANCEL. Ceci stoppera l'opération et le voyant lumineux s'éteindra.

FONCTION BAKE (CUIRE)

Éléments

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

Position de la grille

Inférieure.

Réglages optionnels

Bouton de CONVECTION.

Bouton de CONVERSION de TEMPÉRATURE.

La fonction BAKE cuit les aliments uniformément de bord en bord. Cette fonction est idéale pour cuire les gâteaux, muffins, brownies ou pâtisseries. Elle convient également à la cuisson de mets congelés emballés comme la lasagne et les tourtières.

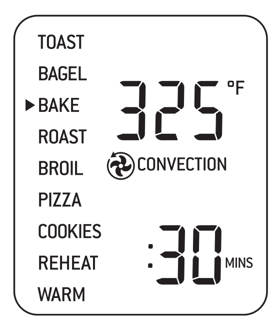
1. Insérez la grille dans la position inférieure du four, en plaçant les rayons vers le haut.

NOTE

Nous vous recommandons d'insérer la grille dans la position inférieure pour la fonction BAKE. Cependant, ceci est à titre informatif seulement. La position de la grille peut varier selon le type et la grosseur des aliments. La grille du centre peut être préférable pour cuire les brownies ou les pâtisseies.

2. Fermez la porte du four.

3. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que la fonction BAKE apparaisse sur l'écran ACL.
Le chiffre supérieur indique le préréglage de température de cuisson de 325°F (160°C) et le chiffre inférieur indique le préréglage du temps de cuisson de ':30 min'. Le préréglage CONVECTION apparaîtra également.



4. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés avant ou durant la cuisson:

a) Le chiffre supérieur apparaissant sur l'écran ACL indique la température de cuisson. Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour ajuster la température par tranches de 10°F, du 120°F à 450°F maximum (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à 230°C).

b) Le chiffre inférieur apparaissant sur l'écran ACL indique le temps de cuisson.

Tourner le cadran TIME (minuterie) pour ajuster le temps de cuisson par tranches d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure, puis par tranches de 5 minutes, de une heure à deux heures.

NOTE

Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de cuisson jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction BAKE retournera automatiquement aux préréglages de température de 325°F (160°C), de temps de cuisson ':30 min' et de CONVECTION.

5. Enfoncez le bouton de démarrage START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.

6. L'indication PREHEATING (préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois que la température requise aura été atteinte, le signal sonore se fera entendre.

7. Déposez les aliments dans le plateau de cuisson en émail de Breville ou tout autre plat à l'épreuve de la chaleur placé au centre de la grille afin de laisser circuler l'air autour des aliments.

⚠ *ATTENTION*

Le boîtier du four et la porte deviennent très chauds durant et après usage. Servez- vous toujours de poignées isolantes ou de gants de cuisine pour retirer les aliments.

NOTE

Les plats suivants peuvent convenir au four:

- Plaque à cuisson (¼)
- Accessoires pour plaque à cuisson (¼) sans poignées
- Plats à cuisson de 13" x 9" sans poignées
- Moule à cheminée
- Moule pour 6 muffins
- Assiette à tarte de 9"
- Moule à pain de 9"

NOTE

Pour plus d'informations sur les plats compatibles avec les fours compacts, communiquez directement avec le fabricant.

NOTE

L'acide citrique, que l'on retrouve dans les oranges et le jus de citron et de lime, peut endommager le fini émaillé des plats de cuisson et des grilloirs. Pour cuire des aliments à forte teneur en acide citrique, nous recommandons fortement d'en tapisser la surface de papier sulfurisé ou aluminium, afin de prolonger la durée de vie de ces accessoires.

NOTE

Soyez très prudent lorsque vous couvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium. Assurez-vous qu'il les recouvre parfaitement et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants du four, car cela pourrait causer de la surchauffe et un risque d'incendie.

NOTE

Lorsque vous couvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium, il est recommandé de placer la grille à la position centrale ou inférieure.

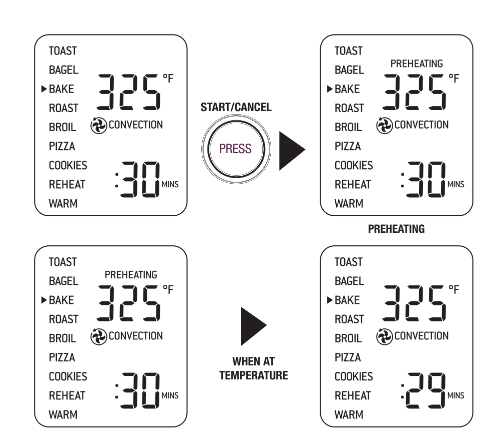
NOTE

Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats non métallisés, comme en céramique ou en verre. Dans ce cas, assurez-vous qu'ils soient à l'épreuve de la chaleur pour éviter qu'ils ne craquellent.

NOTE

Soyez prudent lorsque vous couvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou craqueler le plat.

8. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute. Le temps et la température de cuisson peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en tournant les cadrans TIME (minuterie) et de TEMPÉRATURE.



9. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

10. Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en enfonçant le bouton de démarrage START/CANCEL. Cela cancellera le cycle. Le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

FONCTION ROAST (RÔTIR)

Éléments

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

Position de la grille

Inférieure.

Réglages optionnels

Bouton de CONVECTION.

Bouton de CONVERSION de TEMPÉRATURE.

La fonction ROAST convient parfaitement à la cuisson de viandes ou de volaille et permet d'obtenir une viande tendre et juteuse à l'intérieur et rôtie à la perfection.

1. Insérer la grille à la position inférieure, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que la fonction ROAST apparaisse sur l'écran ACL. Le chiffre supérieur indique le préréglage de température de rôtissage 350°F (175°C) et le chiffre inférieur indique le préréglage du temps de rôtissage de '1:00 hre' Le préréglage CONVECTION apparaîtra également.



4. La température et le temps de rôtissage peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de rôtissage.

a) Le chiffre supérieur apparaissant sur l'écran ACL indique la température de rôtissage.

   Tournez le bouton de TEMPÉRATURE pour ajuster la température de rôtissage par tranches de 10°F, de 120°F à 450°F maximum (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à 230°C).

b) Le chiffre inférieur apparaissant sur l'écran ACL indique le temps de rôtissage.

   Tourner le cadran TIME (minuterie) pour ajuster le temps de rôtissage par tranches d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure, puis par tranches de 5 minutes, de une heure à deux heures.

NOTE

Consultez le tableau ci-dessous à titre informatif seulement concernant le temps de rôtissage. Nous vous recommandons de vérifier la cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande.

TYPE/COUPE	TEMPS DE RÔTISSAGE PAR 500G
Bœuf - Oeil de ronde ou rosbif de côte	30 minutes
Porc - Longe (avec ou sans os)	35 minutes
Agneau - Gigot (avec ou sans os)	30 minutes
Poulet - Entier	30 minutes

NOTE

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de limiter le poids de la viande ou de la volaille à 2 kg (4,5 lb). à 4.5lbs (2 kg). Cependant, le poids maximal peut varier selon le type, la coupe, la forme et la grosseur du morceau de viande.

NOTE

Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de rôtissage jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction ROAST retournera automatiquement aux préréglages de température de 350°F, de temps de cuisson '1:00 hre' et de CONVECTION.

5. Enfoncez le bouton de démarrage START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton sera illuminé en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.

6. L'indication PREHEATING (préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois que la température requise aura été atteinte, le signal sonore se fera entendre.

7. Déposez les aliments dans le plateau de cuisson en émail de Breville ou tout autre plat à l'épreuve de la chaleur placé au centre de la grille afin de laisser circuler l'air autour des aliments.

⚠ *ATTENTION*

Le boîtier du four et la porte deviennent très chauds durant et après usage. Servez- vous toujours de poignées isolantes ou de gants de cuisione pour retirer les aliments.

NOTE

Durant le cycle de rôtissage, insérez le grilloir en émail de Breville sur le plateau de cuisson en émail. Le grilloir est conçu pour laisser passer les gras qui s'échappent de la vande et procurent une cuisson plus saine. Le plateau de cuison recueille les jus et prévient les éclaboussures.

NOTE

L'acide citrique, que l'on retrouve dans les oranges et le jus de citron et de lime, peut endommager le fini émaillé des plats de cuisson et des grilloirs. Pour cuire des aliments à forte teneur en acide citrique, nous recommandons fortement d'en tapisser la surface de papier sulfurisé ou aluminium, afin de prlonger la vie de ces accessoires.

NOTE

Soyez prudent lorsque vous couvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium. Assurez-vous qu'il les recouvre parfaitement et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants du four, car cela pourrait causser de la surchauffe et un risque d'incendie.

NOTE

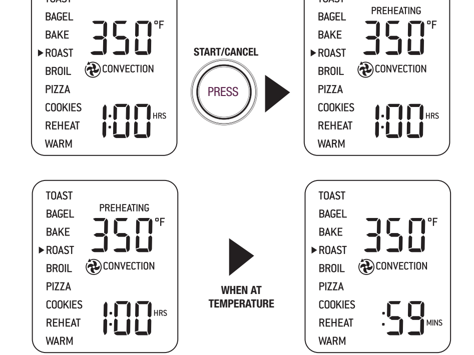
Lorsque vous couvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium, il est recommandé de placer la grille à la position centrale ou inférieure.

NOTE

Soyez prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats non métallisés, comme en céramique ou en verre. Dans ce cas, assurez-vous qu'ils soient à l'épreuve de la chaleur pour éviter qu'ils ne craquellent.

NOTE

Soyez prudent lorsque vous couvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou craqueler le plat.



8. Après que le signal sonore indiquant la fin du préchauffage se sera fait entendre, le compte à rebours commencera automatiquement par tranches d'une minute. Le temps et la température de cuisson peuvent être ajustés durant le cycle de rôtissage en tournant les cadrans TIME (minuterie) et de TEMPÉRATURE.

9. À la fin du cycle de rôtissage, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

NOTE

Vérifiez la cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande. Utilisez une minuterie indépendante pour vous rappeler de vérifier la cuisson.

10. Le cycle de rôtissage peut être interrompu en tout temps en enfonçant le bouton de démarrage START/CANCEL. Cela cancellera le cycle. Le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

FONCTION BROIL (DORER)

Éléments

Les éléments supérieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

Position de la grille

Supérieure.

Réglages optionnels

°F/°C Bouton de CONVERSION de TEMPÉRATURE.

La fonction BROIL convient parfaitement aux canapés, aux petits morceaux de viande,à la volaille, au poisson ou aux légumes. Elle sert également à griller les casseroles et les gratins.

1. Insérez la grille à la position supérieure, en plaçant les rayons vers le haut.

NOTE

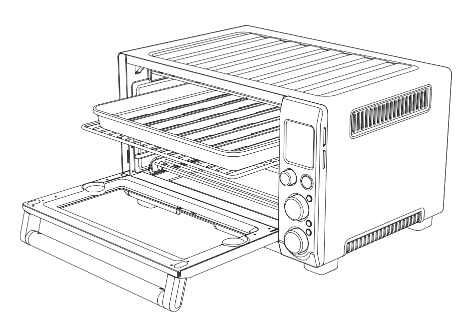
Nous vous recommandons d'insérer la grille dans la position supérieure pour la fonction BROIL. Cependant, ceci est à titre informatif seulement. La position centrale de la grille peut mieux convenir à certains aliments, selon la recette, la quantité et la taille des aliments et vos goûts personnels.

Par exemple, la position centrale peut être plus appropriée pour des aliments dont la hauteur peut toucher aux éléments chauffants, ou dont l'épaisseur peut exiger un rôtissage plus lent, comme les hamburgers ou les ailes de poulet.

Nous vous recommandons de faire l'essai des différentes positions de la grille et des réglages de température et de temps de cuison, afin d'obtenir les résultats escomptés.

BOV800XL_IB_H11.indd 111 21/03/11 9:58 AM

2. Placez le grilloir en émail de Breville dans le plateau de cuisson en émail. Déposez les aliments sur le grilloir ou dans un plat à l'épreuve de la chaleur, puis placez au centre de la grille afin de laisser circuler l'air autour des aliments.



NOTE

Durant le cycle pour dorer, le grilloir en émail doit être inséré dans le plateau de cuisson en émail de Breville. Le grilloir est conçu pour laisser passer les gras qui s'échappent de la viande et procurent une cuisson plus saine. Le plateau de cuison recueille les jus et prévient les éclaboussements.

NOTE

Soyez prudent lorsque vous couvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium. Assurez-vous qu'il recouvre parfaitement le plat et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants du four, car cela pourrait causser de la surchauffe et un risque d'incendie.

NOTE

Lorsque vous couvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium, il est recommandé de placer la grille en position centrale ou inférieure.

NOTE

Il peut être nécessaire de graisser légèrement le plateau de cuisson en émail ou de le tapisser de papier alumnium ou parchemin pour empêcher les aliments de coller.

NOTE

Soyez prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats qui ne sont pas métallisés, comme en céramique ou en verre. Dans ce cas, assurez-vous qu'ils soient à l'épreuve de la chaleur pour éviter qu'ils ne craquellent.

NOTE

Soyez prudent lorsque vous couvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou craqueler le plat.

3. Fermez la porte du four.



ATTENTION

Assurez-vous que la porte du four est bien fermée avant d'utiliser la fonction BROIL.

4. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que la fonction BROIL apparaisse sur l'écran ACL. Le chiffre supérieur indique le préréglage de température de rôtissage 500°F (260°C) et le chiffre inférieur indique le préréglage du temps de rôtissage de ':10 min'.



5. La température et le temps de grillage peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de grillage.

a) Le chiffre supérieur apparaissant sur l'écran ACL indique la température de grillage.

Tournez le bouton de TEMPÉRATURE pour ajuster la température de grillage en choisissant une des trois options suivantes: 500°F/260°C (HIGH), 400°F/200°C (MEDIUM) et 300°F/150°C (LOW).

NOTE

Les trois niveaux de température préréglés vous permettent de modifier la rapidité de grillage – la vitesse à laquelle le dessus des aliments brunit – dépendamment de la viande à griller, de la quantité et de vos goûts personnels. Bien qu'il soit suggéré d'utiliser la fonction BROIL à la température préréglée de 500°F (260°C), nous vous recommandons de faire l'essai des différents réglages de température et de temps de grillage, afin d'obtenir les résultats escomtés.

b) Le chiffre inférieur apparaissant sur l'écran ACL indique le temps de grillage.

Tourner le cadran TIME (minuterie) pour ajuster le temps de grillage par tranches d'une minute jusqu'à concurrence de 20 minutes.

TYPE/COUPE	POIDS / ÉPAISSEUR	TEMPS DE GRILLAGE
Bœuf Surlonge Hamburger	 1" (2.5cm) 1" (2.5cm)	 12-15 mins 10-15 mins
Porc Côtelettes Côtes levées Bacon	 1" (2.5cm) 1 morceau 3 tranches	 15 mins 20 mins 10 mins
Agneau Côtelettes Escalopes	 1 lb (500g) 0.5 lb (250g)	 15 mins 10-12 mins
Saucisses Petites Grosses	 8 saucisses 6 saucisses	 8 mins 12 mins
Poulet Ailes Poitrine ou cuisse	 1 lb (500g) 0.5 lb (250g)	 12-15 mins 20 mins
Poisson Filets Entier (petit)	 200g 350g	 8 mins 8-10 mins
Sandwich au fromage fondant	fondu	3-5 mins

NOTE

Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de grillage jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction BROIL retournera automatiquement aux préréglages de température de 500°F, de temps de cuisson ':10 min'.

6. Enfoncez le bouton de démarrage START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signa sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera par tranches d'une minute. Le temps et la température de cuisson peuvent être ajustés durant le cycle de grillage en tournant les cadrans TIME (minuterie) et de TEMPÉRATURE.

NOTE

Il peut s'avérer utile de tourner les aliments une fois à mi-cuisson, en fonction du type de viande à griller, afin d'obtenir une cuisson et un grillage uniformes.

8. À la fin du cycle de grillage, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.



ATTENTION

Le boîtier du four et la porte deviennent très chauds durant et après usage. Servez- vous toujours de poignées isolantes ou de gants de cuisine pour retirer les aliments.

9. Le cycle de grillage peut être interrompu en tout temps en enfonçant le bouton de démarrage START/CANCEL. Cela candellera le cycle. Le contour du bouton ne sera plus illuiné et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

FONCTION PIZZA

Éléments

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

Position de la grille

Centrale.

Réglages optionnels

Bouton de CONVECTION

Bouton de CONVERSION de TEMPÉRATURE

Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés)

La fonction PIZZA sert à faire fondre et griller le fromage et la garniture tout en gardant la croûte croustillante.

1. Insérer la grille dans la position centrale, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Fermer la porte du four.
3. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que la fonction PIZZA apparaisse sur l'écran ACL. Le chiffre supérieur indique le préréglage de température de 450°F (230°C) et le chiffre inférieur indique le préréglage '12 SIZE' (grandeur 12). Les préréglages CONVECTION et FROZEN FOODS apparaîtront également (voire à la page 116 si vous grillez de la pizza fraîche).



4. La température de cuisson et la grandeur de la pizza peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de grillage.

a) Le chiffre supérieur apparaissant sur l'écran ACL indique la température de cuisson.

Tournez le cadran de TEMPÉRATURE pour ajuster la température de cuisson par tranches de 10°F, de 120°F à 450°F maximum (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à 230°C).

b) Le chiffre inférieur apparaissant sur l'écran ACL indique le temps de cuisson.

La grandeur de la pizza détermine le temps de cuisson. Tourner le bouton TIME (minuterie) pour sélectionner la grandeur : 6, 8, 10,12 ou 13.

NOTE

Vu la variété considérable de pizzas disponibles, vous devrez déterminer si vous cuisez une pizza fraîche ou congelée, avec une croûte mince ou épaisse, et ajuster le temps de cuisson en conséquence.

Par exemple, la pizza congelée peut nécessiter un plus long temps de cuisson, de même que la pizza à croûte épaisse.

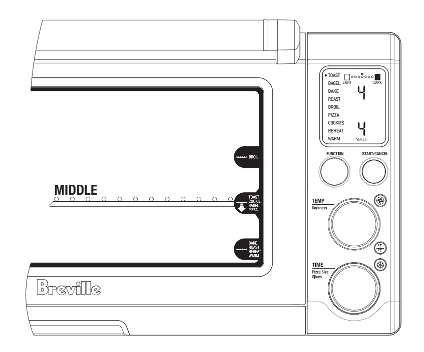
NOTE

Le four mémorisera votre sélétion de température de cuisson et la grandeur de pizza choisie jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction PIZZA retournera automatiquement aux préréglages de température de 450°F, de grandeur de pizza '12', de CONVECTION et de FROZEN FOODS.

5. Enfoncez le bouton de démarrage START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.

6. L'indication PREHEATING (préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois que la température requise aura été atteinte, le signal sonore se fera entendre.

7. Placez la plaque à pizza Breville (ou la pizza) au centre de la grille afin de laisser circuler l'air autour de la pizza.



NOTE

Si vous cuisez de la pizza fraîche, utilisez la plaque à pizza Breville. Vous pouvez la saupoudrer de semoule de maïs ou la vaporiser légèrement d'huile de cuisson pour faciliter le retrait de la pizza.

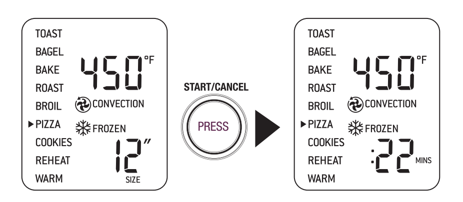
Si vous cuisez une pizza achetée fraîche ou congelée, utilisez la plaque à pizza Brevillle. Ne vous servez pas de la plaque en papier aluminium jetable fournie, car elle peut faire surchauffer le four.

NOTE

Pour la pizza congelée, assurez-vous de retirer l'emballage, incluant le carton, le plastique, le papier ou tout autre matériel inflammable, avant de placer la pizza dans le four.

Pour cuire une pizza, il faut toujours utiliser une plaque à pizza. Il n'est pas conseillé de déposer la pizza directement sur la grille car le fromage fondu et d'autres ingredients peuvent tomber sur les éléments chauffants et causer un risque potentiel d'incendie.

8. Après que le signal sonore indiquant la fin du préchauffage se sera fait entendre, le compte à rebours commencera automatiquement par tranches d'une minute. Le temps et la température de cuisson peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en tournant les cadrans TIME (minuterie) et de TEMPÉRATURE.



NOTE

Des pizzas plus larges peuvent griller de façon irrégulière dans un four compact. Ouvrez la porte du four à mi-cuisson et tournez délicatement la pizza sur 90° pour obtenir un grillage uniforme.

9. À la fin du cycle de pizza, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

10. Le cycle de pizza peut être interrompu en tout temps en enfonçant le bouton de démarrage START/CANCEL. Cela cancellera le cycle. Le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

Une note sur les pierres à pizza

Quand vous utilisez une pierre à pizza, il est essentiel de la réchauffer au préalable (sans pizza) pour de meilleurs résultats.

1. Insérez la grille au centre du four, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Placez la pierre à pizza au centre de la grille, afin de laisser circuler l'air tout autour.
3. Fermez la porte du four.
4. Tourner le cadran du bas jusqu'à ce que la grandeur de pizza '6' apparaisse. Le chiffre supérieur de l'écran ACL indique la température préréglée de 450°F (230°C), pendant que le chiffre inférieur indique la grandeur de pizza '6'. Les préréglages CONVECTION et FROZEN FOODS apparaîtront également.
5. Enfoncez le bouton de démarrage START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
6. L'indication PREHEATING (préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois que la température requise aura été atteinte, le signal sonore se fera entendre.
7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera par tranches d'une minute.
8. À la fin du cycle de réchauffage de la pierre à pizza, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.
9. Déposez délicatement la pizza congelée sur la pierre à pizza chaude.

NOTE

Si vous cuisez une pizza fraîche, nous vous conseillons d'utiliser des poignées isolantes ou gants de cuisine pour retirer la grille avec la pierre à pizza et la déposer sur la porte du four ou sur le comptoir. Vous pourrez ainsi plus facilement transférer la pizza fraîche sur la pierre à pizza. Utilisez toujours des poignées isolantes ou gants de cuisine pour remettre la grille et la pierre à pizza dans le four.

10. Sélectionnez le réglage à pizza désiré et enfoncez le bouton de démarrage START/CANCEL pour réactiver le cycle de pizza.

FONCTION COOKIES (BISCUITS)

Éléments

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

Position de la grille

Centrale.

Réglages optionnels

Bouton de CONVECTION

Bouton de CONVERSION de TEMPÉRATURE

Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés)

La fonction COOKIES est idéale pour la cuisson de biscuits maison ou prêts à cuire ou tout autre régal. Elle convient également à la cuisson des croissants prêts à cuire, des brioches à la cannelle ou des strudels.

1. Insérez la grille dans la position centrale du four, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que la fonction COOKIES apparaisse sur l'écran ACL. Le chiffre supérieur indique le préréglage de température de cuisson de 350°F (175°C) et le chiffre inférieur indique le préréglage du temps de cuisson de ':11 min'. Le préréglage CONVECTION apparaîtra également.



4. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés avant ou durant la cuisson.

a) Le chiffre supérieur apparaissant sur l'écran ACL indique la température de cuisson.

   Tournez le bouton de TEMPÉRATURE pour ajuster la température par tranches de 10°F, du 120°F à 450°F maximum (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à 230°C).

b) Le chiffre inférieur apparaissant sur l'écran ACL indique le temps de cuisson.

   Tourner le cadran TIME (minuterie) pour ajuster le temps de cuisson par tranches d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure.

NOTE

Vu la variété considérable de types de biscuits, vous devrez choisir si vous cuisez des biscuits frais, réfrigérés ou de la pâte à biscuit congelée, et ajuster le temps de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

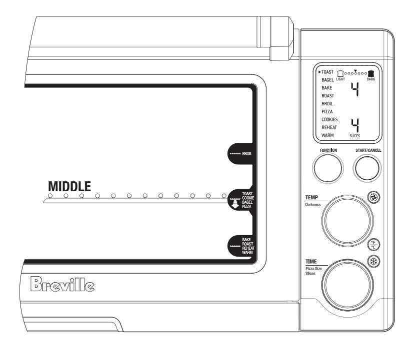
Par exemple, de la pâte à biscuits congelée nécessitera un plus long temps de cuisson La quantité de pâte par biscuit ou l'épaisseur des biscuits peuvent aussi influencer le temps de cuisson.

BOV800XL_IB_H11.indd 118 21/03/11 9:58 AM

NOTE

Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de cuisson des biscuits jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction COOKIES retournera automatiquement aux préréglages de température de 350°F (175°C), de temps de cuisson ': 11 min' et de CONVECTION.

5. Enfoncez le bouton de démarrage START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
6. L'indication PREHEATING (préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois que la température requise aura été atteinte, le signal sonore se fera entendre.
7. Étalez les biscuits sur le plateau de cuisson en émail de Breville, sur la plaque à pizza antiadhésive de 13 po de Breville ou sur tout autre plat à l'épreuve de la chaleur, et placez-le au centre de la grille afin de laisser circuler l'air autour des aliments.



NOTE

Il peut être nécessaire de graisser légèrement la plaque à pizza en émail ou de la tapisser de papier parchemin afin d'empêcher les biscuits de coller.

NOTE

Soyez prudent lorsque vous couvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium. Assurez-vous qu'il recouvre parfaitement le plat et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants du four, car cela pourrait causer de la surchauffe et un risque d'incendie.

NOTE

Lorsque vous couvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium, il est recommandé de placer la grille à la position centrale ou inférieure.

NOTE

Soyez prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats qui ne sont pas métallisés, comme en céramique ou en verre. Dans ce cas, assurez-vous qu'ils soient à l'épreuve de la chaleur pour éviter qu'ils ne craquelent.

NOTE

Soyez prudent lorsque vous couvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou faire craqueler le plat.

8. Après que le signal sonore indiquant la fin du préchauffage se sera fait entendre, le compte à rebours commencera automatiquement par tranches d'une minute. Le temps et la température de cuisson peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en tournant les cadrans TIME (minuterie) et de TEMPÉRATURE

9. À la fin du cycle de cuisson des biscuits, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.



Le boîtier du four et la porte deviennent très chauds durant et après usage. Servez- vous toujours de poignées isolantes ou de gants de cuisine pour retirer les aliments.

10. Le cycle de cuisson des biscuits peut être interrompu en tout temps en enfonçant le bouton de démarrage START/CANCEL. Cela cancellera le cycle. Le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

FONCTION REHEAT (RÉCHAUFFER)

Éléments

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante. L'élément central supérieur est éteint.

Position de la grille

Inférieure.

Réglages optionnels

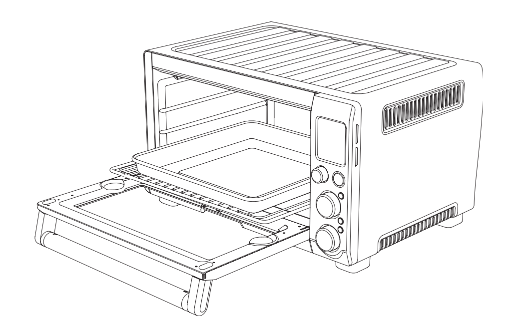
Bouton de CONVECTION

Bouton de CONVERSION de TEMPÉRATURE

La fonction REHEAT est idéale pour réchauffer les restes sans les brûler.

1. Insérez la grille dans la position inférieure du four, en plaçant les rayons vers le haut.

2. Placez les aliments sur le plateau de cuisson en émail de Breville ou dans un plat à l'épreuve de la chaleur, puis placez le plateau au centre de la grille afin de laisser circuler l'air autour des aliments.



NOTE

Soyez prudent lorsque vous couvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium. Assurez-vous qu'il recouvre parfaitement le plat et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants du four, car cela pourrait causser de la surchauffe et un risque d'incendie.

NOTE

Lorsque vous couvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium, il est recommandé de placer la grille en position centrale ou inférieure.

NOTE

Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats qui ne sont pas métallisés, comme en céramique ou en verre. Dans ce cas, assurez-vous qu'ils soient à l'épreuve de la chaleur pour éviter qu'ils ne craquellent.

NOTE

Soyez prudent lorsque vous couvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou craqueler le plat.

3. Fermez la porte du four.

4. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que la fonction REHEAT apparaisse sur l'écran ACL. Le chiffre supérieur indique le préréglage de température de cuisson 325°F et le chiffre inférieur indique le préréglage du temps de cuisson de ':15 min'. Le préréglage CONVECTION apparaîtra également.



5. La température et le temps de réchauffage peuvent être ajustés avant ou durant la cuisson.

a) Le chiffre supérieur apparaissant sur l'écran ACL indique la température de réchauffage.

   Tournez le bouton de TEMPÉRATURE pour ajuster la température par tranches de 10°F, du 120°F à 450°F maximum (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à 230°C).

b) Le chiffre inférieur apparaissant sur l'écran ACL indique le temps de réchauffage.

   Tourner le cadran TIME (minuterie) pour ajuster le temps de cuisson par tranches d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure, et par tranches de 5 minutes entre une heure et deux heures.

NOTE

Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de réchauffage jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction REHEAT retournera automatiquement aux préréglages de température de 325°F, de temps de cuisson ':15 min' et de CONVECTION.

6. Enfoncez le bouton de démarrage START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illiminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera par tranches d'une minute. Le temps et la température de cuisson peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en tournant les cadrans TIME (minuterie) et de TEMPÉRATURE.
8. À la fin du cycle de réchauffage, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

⚠ ATTENTION

Le boîtier du four et la porte deviennent très chauds durant et après usage. Servez- vous toujours de poignées isolantes ou gants de cuisine pour retirer les aliments.

9. Le cycle de réchauffage peut être interrompu en tout temps en enfonçant le bouton de démarrage START/CANCEL. Cela annulera le cycle. Le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

FONCTION WARM (MAINTIEN DE LA CHALEUR)

Éléments

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

Position de la grille

Inférieure.

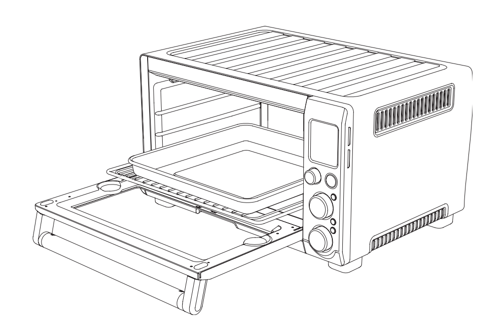
Réglages optionnels

Bouton de CONVECTION

Bouton de CONVERSION de TEMPÉRATURE

La fonction WARM (maintien de la chaleur) maintient la température des aliments telle que sélectionnée et prévient ainsi la formation de bactéries (160°F/70°C et plus).

1. Insérez la grille dans la position inférieure du four, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Placez les aliments sur le plateau de cuisson en émail de Breville ou dans un plat à l'épreuve de la chaleur, puis placez le plateau au centre de la grille afin de laisser circuler l'air autour des aliments.



NOTE

Soyez prudent lorsque vous couvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium. Assurez-vous qu'il les recouvre parfaitement et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants du four, car cela pourrait causser de la surchauffe et un risque d'incendie.

NOTE

Lorsque vous couvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier aluminium, il est recommandé de placer la grille en position centrale ou inférieure.

NOTE

Soyez prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats qui ne sont pas métallisés, comme en céramique ou en verre. Dans ce cas, assurez-vous qu'ils soient à l'épreuve de la chaleur pour éviter qu'ils ne craquellent.

NOTE

Soyez prudent lorsque vous couvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou craqueler le plat.

3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à ce que la fonction WARM apparaisse sur l'écran ACL. Le chiffre supérieur indique la température préréglée de 160°F (70°C) et le chiffre inférieur indique le temps préréglé de '1:00 hre'. Le symbole pour la fonction KEEP WARM apparaîtra.



5. La température et le temps de réchauffage peuvent être ajustés avant ou durant la cuisson.

a) Le chiffre supérieur apparaissant sur l'écran ACL indique la température de maintien de chaleur.

   Tournez le bouton de TEMPÉRATURE pour ajuster la température par tranches de 10°F, du 120°F à 450°F maximum (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à 230°C).

b) Le chiffre inférieur apparaissant sur l'écran ACL indique le temps de maintien de chaleur.

   Tournez le cadran TIME (minuterie) pour ajuster le temps de réchauffage par tranches d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure, et par tranches de 5 minutes entre une heure et deux heures.

6. Enfoncez le bouton de démarrage START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.

7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera par tranches d'une minute. Le temps et la température de réchauffage peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en tournant les cadrans TIME (minuterie) et de TEMPÉRATURE.

8. À la fin du cycle de réchauffage, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour su bouton START/CANCEL ne sea plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.



Le boîtier du four et la porte deviennent très chauds durant et après usage. Servez-vous toujours de poignées isolantes ou gants de cuisine pour retirer les aliments.

9. Le cycle de réchauffage peut être interrompu en tout temps en enfonçant le bouton de démarrage START/CANCEL. Cela cancellera le cycle. Le contour du bouton ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

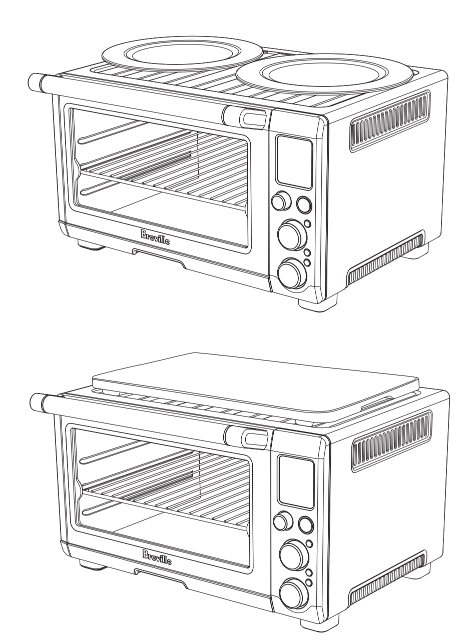
UTILISATION DU RÉCHAUD

de votre Smart Oven[MC] de Breville

UTILISATION DU RÉCHAUD

Le dessus du four devient extrêmement chaud durant et après usage. N'y déposez que les objets suivants, lorsqu'il est en opération:

- Des plats en céramique disposés les uns à côté des autres.
- La Planche à découper/plateau de service en bambou offerte en accessoire par Breville et qui se place dans la sur la partie cannelée du dessus du four. Visitez www.breville.com pour plus d'informations ou consultez la Carte d'accessoires ci-incluse.





ATTENTION

L'utilisation d'accessoires non recommandés par breville peut causer des blessures.

Le boîtier du four et la porte deviennent très chauds durant et après usage. Servez-vous toujours de poignées isolantes ou gants de cuisine pour retirer les aliments. Ou encore, laissez le four refroidir avant de vous en servir.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

de votre Smart Oven[MC] de Breville

Éteignez le four en enfonçant le bouton de démarrage START/CANCEL. Le voyant lumineux entourant le bouton s'éteindra. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir de même que tous les accessoires, avant de le démonter et de le nettoyer.

NOTE

N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer métallisés ou d'ustensiles en métal pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du four, incluant le plateau ramasse-miettes.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer métallisés ou d'ustensiles en métal pour nettoyer les accessoires, car ils peuvent endommager l'émail du plateau de cuisson et du grilloir ou égratigner l'enduit antiadhésif de la plaque à pizza.

Nettoyage du boîtier et de la porte

1. Essuyez le boîtier du four avec une éponge douce et humide. Un liquide nettoyant non-abrasif ou une solution douce en vaporisateur peuvent être utilisés pour prévenir l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le four, avant le nettoyage.
2. Pour nettoyer la porte en verre, utilisez un nettoyant à vitres ou un détergent doux et une éponge douce et humide, ou encore des tampons à récurer en plastique. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer métallisés car ils pourraient égratigner la surface du four.
3. Essuyez l'écran ACL avec un chiffon doux et humide. Appliquez le nettoyant sur le chiffon et non sur l'écran ACL. Des nettoyants abrasifs ou un chiffon sec peuvent en égratigner la surface.
4. Laissez sécher toutes les parois du four avant de le brancher et de le mettre en marche.

⚠ ATTENTION

Ne plongez pas le boîtier, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide car cela pourrait causer une électrocution.

Nettoyage de l'intérieur

1. Les parois internes du four sont recouvertes d'un enduit antiadhésif qui facilite le nettoyage. Pour nettoyer les éclaboussures, essuyez-les avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non-abrasif ou une solution douce en vaporisateur peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le four, avant le nettoyage.



ATTENTION

Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous nettoyez les éléments chauffants au quartz. Laissez le four refroidir complètement, puis essuyez les éléments délicatement sur la longueur avec une éponge douce et humide ou un chiffon. N'utilisez aucun nettoyant ou agent nettoyant. Laissez les éléments sécher complètement avant de brancher le four et de le mettre en marche.

2. Laissez sécher toutes les parois du four avant de le brancher et de le mettre en marche.

Nettoyage du ramasse-miettes

1. Après chaque utilisation, retirez le ramasse-miettes et jetez les miettes. Essuyez le plateau avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non-abrasif peut être utilisé pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le plateau, avant le nettoyage. Bien assécher.
2. Pour nettoyer la graisse collée, laissez tremper le plateau dans de l'eau chaude savonneuse puis lavez-le avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique. Rincer et bien assécher.
3. N'oubliez pas de replacer le ramasse-miettes dans le four après l'avoir nettoyé et avant de brancher le four et de le mettre en marche.

Nettoyage de la grille, du grilloir, du plateau de cuisson et de la plaque à pizza

1. Lavez tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique. Rincer et bien assécher.
2. Afin d'assurer la longévité de vos accessoires, il n'est pas recommandé de les nettoyer au lave-vaisselle.

Rangement

1. Assurez-vous que le four est éteint en enfonçant le bouton de démarrage START/CANCEL. Le contour du bouton s'éteindra. Débranchez ensuite l'appareil.
2. Laissez refroidir le four et tous les accessoires.
3. Assurez-vous que le four et tous les accessoires sont propres et secs.
4. Assurez-vous que le plateau ramasse-miettes est bien en place dans le four, que le grilloir est en place sur le plateau de cuisson et sur la grille au centre du four.
5. Assurez-vous que la porte est fermée.
6. Rangez le four en le gardant en position sur ses pieds. Ne déposez aucun objet sur le dessus.

GUIDE DE DÉPANNAGE

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
Le four ne s'allume pas	• Vérifiez si la fiche est bien insérée dans la prise murale • Branchez l'appareil dans une prise murale indépendante • Branchez l'appareil dans une autre prise murale • Remettez le disjoncteur en position initiale, si nécessaire
J'aimerais restaurer les réglages par défaut sur l'écran ACL	• Le four mémorise le dernier réglage pour chaque fonction, à moins que vous ayez débranché le four. • Pour restaurer les réglages par défaut de chaque fonction, débranchez l'appareil, attendez 5 minutes puis rebranchez-le.
L'écran ACL n'est pas illuminé	• Le four passe en mode veille s'il n'est pas utilisé pendant 10 minutes. L'écran ACL cesse alors d'être illuminé, bien que toutes les fonctions demeurent visibles. • Pour réactiver le four après le mode veille, enfoncez le bouton de démarrage START/CANCEL ou tournez n'importe quel bouton. L'écran ACL s'illuminera.
La pizza ne cuit pas uniformément	• Des pizzas de très grand format peuvent griller de façon inégale dans des fours compacts. Ouvrez la porte du four à mi-cuisson et tournez la pizza sur un quart de tour pour un grillage plus uniforme.
Le système d'auto éjection magnétique éjecte la grille trop loin quand j'ouvre la porte	• Ouvrez toujours la porte lentement et délicatement quand la grille est placée dans cette position afin d'empêcher qu'elle ne s'éjecte trop rapidement.
Je ne peux pas sélectionner le bouton FROZEN FOODS (aliments congelés).	• Le bouton FROZEN FOODS peut être sélectionné uniquement pour les fonctions TOAST, BAGEL, BAKE, PIZZA et COOKIES.
De la vapeur s'échappe du haut de la porte du four	• Ceci est normal. La porte est ventilée pour laisser sortir la vapeur produite par les aliments à haute teneur d'humidité, comme le pain congelé.
Les éléments chauffants semblent clignoter	• L'Élément IQ[MC] contrôle parfaitement la chaleur du four en propulsant de façon séquentielle l'énergie dans les éléments chauffants. Ceci est normal.
De l'eau s'égoutte sous la porte et coule sur le comptoir.	• Cela est normal. La condensation formée par les aliments à haute teneur en humidité, comme le pain congelé, se formera à l'intérieur de la porte et coulera sur le comptoir.

BOV800XL_IB_H11.indd 133 21/03/11 9:58 AM

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
La température affichée sur l'écran ACL ne correspond pas à la température à l'intérieur du four.	• Pour s'assurer que les mesures sont standardisées, les températures du four ont été calibrées à partir de la fonction TOAST (au centre de la grille centrale et sans plateau de cuisson). Revérifiez la température à cette position, en gardant la porte du four fermée durant 10 minutes, car la chaleur s'en échappera chaque fois que vous ouvrirez la porte. À noter, l'alerte de 'préchauffage' se fait entendre à 75% de la température cible. Voir les explications ci-après.
L'alerte de 'préchauffage' se fait entendre à une température plus basse que celle qui est affichée sur l'écran ACL.	• L'alerte de 'préchauffage' se fait entendre à 75% de la température cible. Cela accélère le processus de préchauffage et de cuisson. • Quand l'alerte de 'préchauffage' se fait entendre pour signaler que vous devez déposer les aliments dans le four, une quantité considérable de chaleur s'en échappera en ouvrant la porte. Ainsi, si l'alerte se fait entendre quand la température cible est atteinte à 100%, le fait d'ouvrir la porte signifie qu'une partie du temps de préchauffage est perdue. Nos calculs nous ont démontré que si l'alerte se fait entendre à 75% de la température cible et qu'après, vous ouvrez la porte du four pour y déposer les aliments, la température cible sera atteinte 2 minutes plus vite. C'est pourquoi la température affichée sur l'écran ACL ne correspond pas à la température cible de l'alerte de préchauffage. • Afin d'assurer un préchauffage des plus rapides, le four de Breville utilise la puissance maximale admissible d'une prise de courant (1500W pour la cuisson, 1800W pour le grillage).
L'écran ACL affiche 'E01'	• L'écran ACL affichera 'E01' lorsque l'appareil ne peut être réinitialisé. Dans un tel cas, contactez le Service à la clientèle de Breville (1-866-BREVILLE).
L'écran ACL affiche 'E02'	• L'écran ACL affichera 'E02' lorsque l'appareil ne peut être réinitialisé. Dans un tel cas, contactez le Service à la clientèle de Breville (1-866-BREVILLE).
L'écran ACL affiche 'E03'	• L'écran ACL affichera 'E03' si la température du four excède la limite maximale. Débranchez le four, laissez-le refroidir 15 minutes, puis rebranchez-le. • Si le message 'E03' persiste, contactez le Service à la clientèle de Breville (1-866-BREVILLE).
L'écran ACL affiche 'E04'	• L'écran ACL affichera 'E04' si la température de la pièce est sous la limite minimale. La condensation (vapeur d'eau) peut se transformer en glace. Débranchez le four et relogez-le dans une pièce plus chaude.
L'écran ACL affiche 'E05'	• L'écran ACL affi chera 'E01' lorsque l'appareil ne peut être réinitialisé. Dans un tel cas, contactez le Service à la clientèle de Breville (1-866-BREVILLE).

BOV800XL_IB_H11.indd 134 21/03/11 9:58 AM

BOV800XL_IB_H11.indd 135 21/03/11 9:58 AM

RECETTES

CHIPS DE BAGEL

Fonction: TOAST (Griller)
Réglage: DARKNESS (coloration) #3, 2 tranches

INGRÉDIENTS

3 bagels de différentes variétés
½ tasse (125 ml) d'huile d'olive
1 c. à thé (5 ml) de sel
1 pincée de poivre de Cayenne
2 c. à soupe (30 ml) de basilic séché
½ c. à thé (2.5 ml) de poudre d'ail
¼ c. à thé (1 ml)de paprika

PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, mélanger l'huile d'olive, le sel, le poivre de Cayenne, le basilic séché, la poudre d'ail et le paprika. Réserver.
2. Placer un bagel sur une planche à découper et, à l'aide d'un couteau dentelé, le couper dans le sens vertical en fines tranches de V po d'épaisseur. Badigeonner d'huile d'olive et réservez. Répéter l'opération pour les autres bagels.
3. Disposer les tranches de bagel en une seule épaisseur sur la plaque à pizza antiadhésive de Breville. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction TOAST apparaisse sur l'écran ACL. Sélectionner le réglage DARKNESS (coloration) #3 et le nombre de tranches #2. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).
4. Retirer les chips de bagel du four et laisser tiédir sur une grille jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
5. Suggestion: Les chips de bagel se dégustent seuls ou accompagnés de fromage ou de tartinade. Essayez-les avec notre recette de trempette au crabe.
6. Conserver les chips de bagel dans un contenant hermétique.

NOTE

Les chips de bagel sont une excellente collation, servis seuls ou en accompagnement avec des fromages ou des trempettes. Essayez-les avec notre recette de trempette de crabe (Page 139).

GRAINES DE CITROUILLE GRILLÉES

Fonction: TOAST (Griller)
Réglage: DARKNESS (coloration) #2, 1 tranche
Quantité: 1 tasse

INGRÉDIENTS

1tasse (250 ml) de graines de citrouille

PRÉPARATION

1. Étaler les graines de citrouille sur la plaque à pizza antiadhésive de Breville.
2. Placer la grille à la position centrale et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction TOAST apparaisse sur l'écran ACL. Sélectionner le réglage DARKNESS (coloration) #2 et le nombre de tranches #1.
3. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL). Un son d'éclatement se fera entendre en fin de grillage.
4. Laisser les graines de citrouille tiédir avant de les servir.

NOTE

Les graines de citrouille grillées ajoutent un peu de piquant aux potages et accompagnent parfaitement la salade.

CROÛTONS ÉPICÉS

Fonction: TOAST (Griller)
Réglage: coloration #3, 2 tranches
Quantité: 4 tasses

INGRÉDIENTS

4 tasses de pain de levain rassis coupé en cubes de ½ po

¼ tasse (60 ml) d'huile d'olive

3 c. à soupe (45 ml) de mélange à épices (voir recette ci-après)

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger les cubes de pain et l'huile d'olive. Saupoudrer du mélange à épices et bien enrober.
2. Disposer les croûtons en une seule épaisseur sur la plaque à pizza antiadhésive de Breville.
3. Placer la grille à la position centrale et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction TOAST apparaisse sur l'écran ACL. Sélectionner le réglage DARKNESS (coloration) #3 et le nombre de tranches #1.
4. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).

NOTE

Servir les croûtons épicés avec la soupe à la courge musquée (page 145) ou pour farcir le poulet de Cornouailles.

MÉLANGE À ÉPICES

Fonction: TOAST (Griller)
Réglage: coloration #2, 1 tranche
Quantité: ½ tasse

INGRÉDIENTS

¼ tasse (60 ml) de graines de fenouil

1 c. à soupe (15 ml) de graines de coriandre

1 c. à soupe(15 ml) de grains de poivre noir

¼ c. à thé (2.5 ml) de poudre de Chili

2 c. à soupe (30 ml) de sel

2 c. à soupe (30 ml) de cannelle moulue

PRÉPARATION

1. Étendre les graines de fenouil, les graines de coriandre et les grains de poivre sur la plaque à pizza antiadhésive de Breville.
2. Placer la grille à la position centrale et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction TOAST apparaisse sur l'écran ACL. Sélectionner le réglage DARKNESS (coloration) #2 et le nombre de tranches #1.
   Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL). Un son d'éclatement se fera entendre en fin de grillage.
3. Laisser le mélange refroidir avant de le passer au robot culinaire ou au moulin à café.

BOV800XL_IB_H11.indd 138 21/03/11 9:58 AM

TREMPETTE DE CRABE

Fonction: BAKE (Cuire)
Température: 375°F (192°C)
Temps de cuisson: 20-25 minutes
Ventilateur à convection: OFF
Quantité: 2 tasses

INGRÉDIENTS

4 oz (115 g) de fromage à la crème ramolli
½ tasse (125 ml) de mayonnaise
½ tasse (125 ml) de fromage cheddar râpé
1½ tasse (375 ml) de chair de crabe
2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron
½ c. thé (2.5 ml) de sauce piquante
1 c. à thé (5 ml) de sauce Worcestershire
2 oignons verts émincés
¼ tasse (60 ml) de basilic frais haché

PRÉPARATION

1. Dans un bol moyen, fouetter le fromage à la crème. Ajouter la mayonnaise, le fromage cheddar, le jus de citron, la sauce piquante et la sauce Worcestershire. En pliant, ajouter le crabe, le basilic et les oignons verts.
2. Mettre la préparation dans un plat à cuisson de 4 tasses.
3. Placer la grille à la position inférieure et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction BAKE apparaisse sur l'écran ACL. Régler la température à 375°F (192°C) et la minuterie à 20 minutes. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).
4. Laisser cuire jusqu'à le mélange bouillonne et que le dessus soit doré.

Servir avec des chips de bagel (page 137) et des légumes crus.

NOTE

L'acide citrique, que l'on retrouve dans les oranges et le jus de citron et de lime, peut endommager le fini émaillé des plats de cuisson et des grilloirs. Pour cuire des aliments à forte teneur en acide citrique, nous recommandons fortement d'en tapisser la surface de papier sulfurisé ou aluminium, afin de prlonger la vie de ces accessoires.

CHAMPIGNONS CREMINI FARCIS AU CRABE

Fonction: BAKE et BROIL (Cuire et dorer)
Température: 375°F (192°C)
Temps de cuisson: 20-25 minutes
Ventilateur à convection: ON
Quantité: 24 chapeaux de champignons moyens

INGRÉDIENTS

2 tasses (500 ml) de trempette au crabe non cuite
¼ tasse plus 3 c. à soupe (80 ml) de chapelure
1 livre (454 g) de champignons cremini de 2 po de diamètre
3 oz (85 g) de fromage Asiago râpé
½ citron

PRÉPARATION

1. Nettoyer les champignons avec un chiffon sec et propre. Retirer délicatement les pieds des champignons en s'assurant de ne pas briser le chapeau. Réservez-les pour utilisation future.
2. Mélanger ¼ tasse de chapelure à la trempette au crabe. À l'aide d'une cuillère, remplir les chapeaux de champignons du mélange. Disposer en une seule épaisseur sur la plaque à pizza antiadhésive de Breville.

3. Placer la grille à la position inférieure et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction BAKE apparaisse sur l'écran ACL.
4. Activer le ventilateur à convection, régler la température à 375°F (192°C) et la minuterie à 20 minutes. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).
5. Attendre que les champignons soient dorés et les retirer du four. Saupoudrer d'¼ de tasse de fromage Asiago râpé et de 3 c. à soupe de chapelure. Placer la grille à la position supérieure et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction BROIL apparaisse sur l'écran ACL. Régler la température à 400°F (205°C) et griller pendant 1-2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
6. Retirer les champignons du four et asperger de quelques gouttes de citron.

BRUSCHETTA AU BEURRE À L'AIL GRILLÉ, TOMATES CERISES ET POIVRON JAUNE GRILLÉ

ROAST, BROIL et TOAST (Rôtir, dorer et griller)
Quantité: 24 morceaux

INGRÉDIENTS

1 pain baguette
40 tomates cerises ou en grappe
1 portion de beurre à l'ail grillé (voir recette)
1 poivron jaune grillé
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
½ c. à thé (2.5 ml) de sel
¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir
¼ tasse (60 ml) de basilic frais haché
2,5 oz (70 g) de fromage de chèvre (facultatif)

INGRÉDIENTS POUR LE BEURRE À L'AIL GRILLÉ

1 tête d'ail
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
¼ c. à thé (2.5 ml) de sel
Pincée de poivre noir
2 branches de thym
1 feuille de laurier
¼ tasse (60 ml) de beurre non salé ramolli

GRILLAGE DU POIVRON JAUNE

1. Couper le poivron jaune en deux sur la longueur, épépiner et équeuter. Étaler sur le plateau de cuisson tapissé de papier parchemin. Placer la grille à la position supérieure et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction BROIL apparaisse sur l'écran ACL.
2. Régler la température à 500°F (260°C) et la minuterie à 7 minutes. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).
3. Griller le poivron jusqu'à ce que la peau soit presque entièrement noircie.
4. Retirer le poivron du four et bien le sceller dans le papier aluminium. L'humidité fera décoller la peau du poivron.
5. Laisser tiédir et peler. Couper en dés.

PRÉPARATION DU BEURRE À L'AIL GRILLÉ

1. Déposer la tête d'ail au centre d'un papier parchemin. Badigeonner d'huile d'olive, saler et poivrer. Ajouter le thym et la feuille de laurier. Ramener les côtés du papier parchemin vers le centre, de façon à former une pochette, et déposer sur la plaque à pizza anti-adhésive de Breville. Placer la grille à la position inférieure et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction ROAST apparaisse sur l'écran ACL.
2. Régler la température à 400°F (205°C) et la minuterie à 30 minutes. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).
3. Cuire l'ail jusqu'à consistance molle et retirer du four. Laisser tiédir et presser pour faire sortir la pulpe dans un petit bol. Mélanger l'ail et le beurre, saler et poivrer.
4. Dans un bol moyen, couper les tomates cerises ou tomates en grappe en deux puis en trois. Ajouter les cubes de poivrons jaunes rôtis et l'huile d'olive. Assaisonner de sel, de poivre et de basilic frais. Bien mélanger et réserver.

PRÉPARATION DES BRUSCHETTA

1. Couper la baguette en tranches diagonales d'½ po. Napper généreusement de beurre à l'ail le dessus des tranches de pain et les disposer en une seule épaisseur sur la grille placée à la position centrale. Tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction TOAST apparaisse sur l'écran ACL. Sélectionner le réglage DARKNESS (coloration) #4 et le nombre de tranches #6. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).
2. Retirer du four et déposer une cuillère à soupe du mélange tomates-poivrons sur chaque tranche de pain grillé.

TOMATES RÔTIES

Fonction: ROAST (Rôtir)
Température: 325°F (162°c)
Temps de cuisson:30 minutes
Ventilateur à convection: ON
Quantité: 4 tasses (environ)

INGRÉDIENTS

2 livres (1 kg) de tomates italiennes mûres
1 c. à thé (5 ml) de sel
¼ c. à thé (2.5 ml) de poivre noir
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
3 gousses d'ail émincées

PRÉPARATION

1. Couper les tomates italiennes en deux sur la longueur. Épépiner et assécher. Placer les tomates sur le plateau de cuisson, le côté chair sur le dessus.
2. Badigeonner d'huile d'olive, saler, poivrer et parsemer d'ail émincé.
3. Placer la grille à la position inférieure et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction ROAST apparaisse sur l'écran ACL.
4. Régler la température à 325°F (162°C) et la minuterie à 25 minutes. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).
5. Laisser rôtir jusqu'à ce que les tomates soient ramollies.

SANDWICH GRILLÉ AU POULET AVEC OIGNONS CARAMÉLISÉS AU BALSAMIQUE ET CAMEMBERT

Fonction: ROAST & TOAST (Rôtir et griller)
Température: 375°F (192°C)
Réglage: DARKNESS (coloration) #4, 2 tranches
Ventilateur à convection: OFF
Quantité: 4 généreuses portions

INGRÉDIENTS POUR LE SANDWICH

1 pain baguette
¼ tasse (60 ml) de confiture de figues
2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé, ramolli
2 de poitrines de poulet rôties
3 tasses (750 ml) de feuilles d'aragula non tassées
6 oz (170g) de camembert Oignons caramélisés au balsamique

INGRÉDIENTS POUR LES OIGNONS CARAMÉLISÉS AU BALSAMIQUE

1 petit oignon émincé
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
2 c. à soupe (30 ml) d'eau
3 c. à soupe (45 ml) de vinaigre balsamique
½ c. à thé (2.5 ml) de sel
1 c. à thé (5 ml) de sucre

INGRÉDIENTS POUR LES POITRINES DE POULET GRILLÉES

2 poitrines de poulet désossées sans la peau
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
½ c. à thé (2.5 ml) de sel
¼ c. à thé (1 ml) de poivre

RÔTIR LES POITRINES DE POULET

1. Badigeonner les poitrines de poulet d'huile d'olive, saler et poivrer. Placer la grille à la position inférieure et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction ROAST apparaisse sur l'écran ACL.
2. Régler la température à 375°F (192°C) et faire fonctionner le ventilateur à convection.
3. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL). Cuire pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée. Laisser le poulet reposer pendant 10 minutes avant de le trancher.

CARAMÉLISER LES OIGNONS

1. Dans une petite poêle à frire, faire revenir les oignons dans l'huile d'olive durant 1 minute. Ajouter l'eau, le vinaigre balsamique, le sel et le sucre et laisser cuire à feu bas environ 20 minutes, en remuant occasionnellement.

PRÉPARER LE SANDWICH

1. Couper le pain baguette en deux dans le sens de la longueur, puis couper chaque moitié en deux. Beurrer deux moitiés de pain et napper les deux autres moitiés de confiture de figues.
2. Couper les poitrines de poulet diagonalement en tranches de ¼ po. Disposer le poulet sur la confiture de figues. Recouvrir d'oignons caramélisés au balsamique et d'une tranche de fromage Camembert.
3. Déposer les 4 tranches de pain côte à côte sur la plaque à pizza antiadhésive de Breville. Placer la grille à la position centrale et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction TOAST apparaisse sur l'écran ACL. Sélectionner le réglage DARKNESS (coloration) #4 et le nombre de tranches #2. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).
4. Retirer le sandwich du four et déposer les feuilles d'aragula sur les tranches recouvertes de camembert. Placer les tranches de pain beurrées sur le dessus. Couper le sandwich en deux.

SAUCE À PIZZA AUX TOMATES

Quantité: Environ 4 tasses

INGRÉDIENTS

1 recette de tomates rôties (page 141)
1 gousse d'ail émincée
2 c. à thé (30 ml) d'huile d'olive
1 c. à thé (5 ml) de sel
¼ c. à thé 1de poivre
¼ tasse (60 ml) de basilic frais haché

PRÉPARATION

1. Préparer les tomates rôties (à la page 141). Peler et jeter la peau des tomates. Mettre les tomates et leur jus dans un mélangeur ou un robot culinaire et réduire en purée.
2. Chauffer l'huile dans un poêlon moyen. Ajouter l'ail et cuire 30 secondes. Ajouter la purée de tomate et porter à ébullition. Réduire le feu et assaisonner de sel et de poivre.
3. Ajouter le basilic frais et continuer la cuisson pour encore 5 minutes.

Laisser la sauce tiédir avant de l'utiliser (voir les recettes de pizza ci-après).

PÂTE À PIZZA

Quantité: 2 pizzas de 13"

INGRÉDIENTS

¾ tasse + 2 c. à soupe (210 ml) d'eau chaude
1 ¾ c. à thé (8 ml) de levure instantanée
1 c. à thé (5 ml) de miel
2 tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie
3 c. à soupe (45 ml) de semoule de maïs (facultatif)
1 c. à thé (5 ml) de sel

PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, dissoudre le miel dans l'eau chaude. Saupoudrer de levure et laisser reposer 3 minutes. Dans un bol moyen, mélanger la farine, la semoule de maïs (selon le cas) et le sel. Verser le mélange de levure sur les ingrédients secs et former une boule. Transférer le tout sur une surface de travail et pétrir la pâte environ 7 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle s'étire facilement.
2. Huiler toutes les parois d'un bol moyen (à peu près 1 c. à thé).
3. Placez-y la pâte et bien enrober d'huile. Couvrir d'une pellicule plastique et et laisser la pâte lever environ 30 minutes.
4. Quand la pâte sera levée, la couper en deux. Abaisser la pâte, l'étendre sur la plaque à pizza antiadhésive de Breville et couvrir de votre garniture préférée.
5. Pour cuire la pizza, tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction PIZZA apparaisse sur l'écran ACL.
6. Désactiver les fonctions FROZEN FOODS (aliments congelés) et CONVECTION et cuire la pizza selon le temps et la température préréglés.

Petit conseil: Pour une croûte plus croustillante, cuire une minute de plus.

SUGGESTIONS DE RECETTES À PIZZA

Toutes les combinaisons de pizza sont possibles. Même les restes du frigo feront une excellente pizza. Voici quelques suggestions qui vous mettront l'eau à la bouche.

MARGARITA

½ tasse de sauce tomate (page 143), ¾ tasse de fromage bocconcini en fines tranches, basilic et origan frais pour garnir. Badigeonner d'huile d'olive. Cuire en utilisant la fonction PIZZA préréglée, désactiver les réglages FROZEN FOODS (aliments congelés) et CONVECTION et enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).

MODA

Étaler ½ tasse de sauce tomate à pizza (page 143) sur la pâte, garnir de basilic frais haché, répartir ½ tasse de fromage mozzarella, ½ tasse de fromage de chèvre émietté, ½ tasse d'oignons caramélisés au balsamique (page 142), ¼ tasse d'olives noires, 10 tomates cerises coupées en deux (égrenées et asséchées) ou des poivrons jaunes rôtis (page 140) et ½ tasse de poulet cuit (page 142) (facultatif). Cuire en utilisant la fonction PIZZA préréglée, désactiver les réglages FROZEN FOODS (aliments congelés) et CONVECTION et enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).

PARMA-ZOLA

Asperger la pâte à pizza d'huile d'olive. Napper de purée d'artichauts et recouvrir de trois tranches de Prosciutto di Parma, de tomates séchées finement tranchées, de fromage Gorgonzola et de noix grillées. Cuire en utilisant la fonction PIZZA préréglée, désactiver les réglages FROZEN FOODS (aliments congelés) et enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).

Après cuisson, asperger d'un peu d'huile de basilic.

TROPPO PICANTE

Étaler ¾ tasse de sauce tomate à pizza (page 143) sur la pâte, 5 tranches de salami Soppresatta, des olives vertes tranchées, des piments forts et du fromage Mozzarella fumé. Cuire en utilisant la fonction PIZZA préréglée, désactiver les réglages FROZEN FOODS (aliments congelés) et CONVECTION et enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL). Si vous le désirez, servez avec un filet d'huile d'olive chaude.

TRE-FUNGHI

Étaler ¾ tasse de sauce tomate à pizza (page 143) sur la pâte. Faire sauter des champignons, des pleurotes et des champignons Portobello dans du beurre à l'ail. Ajouter du romarin fraîchement haché et du tym. Saler et poivrer et laisser tiédir avant d'étendre sur la pizza. Recouvrir de fromage Mozzarella. Cuire en utilisant la fonction par défaut PIZZA, désactiver les réglages FROZEN FOODS (aliments congelés) et CONVECTION et activer en enfonçant le bouton de démarrage (START/CANCEL).

AL SALMONE

Étaler la pâte sur la plaque à pizza. Badigeonner d'huile d'olive et cuire en utilisant la fonction par défaut PIZZA, désactiver les réglages FROZEN FOODS (aliments congelés) et CONVECTION et activer en enfonçant le bouton de démarrage (START/CANCEL).

Dans un petit bol, mélanger ¼ tasse d'un oignon rouge tranché, 1 c. à soupe de câpres, 2 c. à soupe d'huile d'olive et ½ c. à soupe de vinaigre balsamique. Saler, poivrer et bien mélanger.

Retirer la pizza du four, recouvrir de saumon fumé et garnir du mélange d'oignons. Décorer avec de l'aneth frais.

BOV800XL_IB_H11.indd 144 21/03/11 9:58 AM

PIZZAS SUCRÉES

BANANE ET CHOCOLAT

Badigeonner la pâte à pizza de beurre fondu et saupoudrer d'1 c. à soupe de sucre et ½ c. à thé de cannelle. Cuire en utilisant la fonction PIZZA préréglée, désactiver les réglages FROZEN FOODS (aliments congelés) et CONVECTION et enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).

Retirer la croûte cuite du four et recouvrir de tranches de banane et d'un filet de chocolat fondu.

Si désiré, servir avec de la crème glacée à la vanille.

Poires caramélisées et noix

Badigeonner la pâte à pizza de beurre fondu et saupoudrer d'1 c. à soupe de sucre.

Cuire en utilisant la fonction PIZZA préréglée, désactiver les réglages FROZEN FOODS (aliments congelés) et CONVECTION et enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).

Retirer la croûte cuite du four et recouvrir d'½ tasse de fromage mascarpone sucré au miel, de fines tranches de poires caramélisées (sautées dans le beurre et 1 c. à soupe de sucre) et de noix grillées.

SOUPE À LA COURGE MUSQUÉE RÔTIE

Fonction: ROAST (Rôtir)
Température: 400°F (205°C)
Temps de cuisson: 30 minutes
Ventilateur à convection: ON
Quantité: 1.5 litres (6 tasses)

Caraméliser les légumes dans le SMART OVEN[MC] de BREVILLE intensifie leur saveur tout en faisant ressortir leurs sucres naturels.

INGRÉDIENTS

1 courge musquée de 1.5 lb (750 g) pelée et coupée en cubes de 1 po

1 petit oignon jaune haché

2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive

½ c. à thé (2.5 ml) de sel

¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir moulu

4 tiges de thym

1 pomme pelée et coupée en cubes de 1 po

1 poireau

2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé

2 c. à thé (ou plus si désiré) (30 ml) de poudre de cari

1 tasse (250 ml) de cidre de pomme

4 tasses (1 litre) de bouillon de poulet

1 tasse (250 ml) de crème sûre

½ tasse (125 ml) de graines de citrouille grillées (facultatif) (page 137) ou

2 tasses (500 ml) de croûtons épicés (page 138)

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger la courge musquée, la pomme, l'oignon jaune, le poivre et le thym frais et bien enrober d'huile.
2. Placer les ingrédients sur le plateau de cuisson. Placer la grille à la position inférieure et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction ROAST apparaisse sur l'écran ACL. Régler la température à 400°F (205°C) et la minuterie à 30 minutes. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).

3. Pendant ce temps, trancher le blanc de poireau en deux sur la longueur. Bien nettoyer à l'eau froide afin d'enlever la terre qui est coincée entre les feuilles. Couper en tranches de ¼ po.
4. Dans une casserole moyenne, faire fondre le beurre à feu moyen-doux jusqu'à ce qu'il écume. Ajouter les tranches de poireau et faire tomber environ 7 minutes. Ajouter la poudre de cari, le sel et le poivre et continuer la cuisson pendant 1 minute. Incorporer la courge musquée rôtie, la pomme et l'oignon et bien mélanger.
5. Déglacer avec le cidre de pomme, en s'assurant de bien racler le fond de la casserole pour dégager les morceaux collés. Laisser la soupe refroidir avant de la passer au mélangeur ou au robot culinaire. Mélanger jusqu'à consistance crémeuse.
6. Partager dans des bols et garnir d'une cuillérée de crème sûre ou de fromage mascarpone. Saupoudrer d'une 1 c. à soupe de graines de citrouille grillées (page 137) ou de croûtons épicés (page 138).

GRATIN DE RATATOUILLE

Fonction: ROAST & BAKE (Rôtir et cuire)
Température: 400°F (205°C) and 350°F (175°C)
Temps de cuisson: 50 minutes au total
Ventilateur à convection: ON
Quantité: 6 to 8 portions

Ce plat est encore meilleur le lendemain. Réchauffer en utilisant le réglage REHEAT.

INGRÉDIENTS

1 livre (500 g) de tomates italiennes (Roma)
3 petites aubergines coupées en cubes de 1 po
¼ tasse (60 ml) d'huile d'olive, divisée
1 gros oignon jaune finement tranché
1 gros poivron rouge équeuté, épépiné et finement tranché
2 gousses d'ail émincées
½ c. à thé (2.5 ml) d'herbes de Provence
1 tasse (250 ml) de basilic frais haché
2 petits zucchini finement tranché
1 c. à thé (5 ml) de sel
½ c. à thé (2.5 ml) de poivre noir

GRATIN

INGRÉDIENTS

¼ tasse 60 ml de chapelure fraîche
2 c. à soupe 30 ml de parmesan fraîchement râpé
2 c. à soupe 30 ml de basilic frais haché
1 c. à soupe 15 ml d'huile d'olive
1 pincée de poivre noir
¼ c. à thé de sel

PRÉPARATION

1. Dans un poêlon, mélanger les cubes d'aubergine à 2 c. à soupe d'huile d'olive et bien les enrober. Placer la grille à la position inférieure et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction ROAST apparaisse sur l'écran ACL. Régler la température à 400°F (205°C) et la minuterie à 20 minutes. Activer le ventilateur à convection et enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).

Rôtir les aubergines durant 20 minutes en remuant à l'occasion.

POUR LE GRATIN

1. Dans un petit bol, mélanger la chapelure, le fromage, le basilic, le sel, le poivre et le reste d'huile d'olive. Bien mélanger à la fourchette. Réserver.
2. Pendant ce temps, couper deux tomates en fines tranches et réserver. Hacher le reste des tomates et réserver. Dans une poêle à frire, faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive pendant 5 minutes. Ajouter le poivron rouge, le zucchini tranché, l'ail et les herbes de Provence et cuire 5 minutes supplémentaires. Ajouter les tomates hachées et cuire jusqu'à ce que le jus commence à s'évaporer.

3. Retirer du feu. Ajouter les aubergines rôties, le basilic, le sel et le poivre. Placer les légumes dans un plat à cuisson de 13 x 9 x 3 po. Enfoncer fermement à l'aide d'une cuillère de bois.
4. Répartir les tranches de tomate sur le dessus en les enchevêtrant légèrement. Saupoudrer du mélange à gratin. Tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction BAKE apparaisse sur l'écran ACL. Régler la température à 350°F (175°C), activer le ventilateur à convection et régler la minuterie à 30 minutes. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).
5. Cuire jusqu'à ce que le fromage fonde et soit doré et croustillant.

CANNELLONI AUX ÉPINARDS ET AU FROMAGE

Fonction: BAKE (Cuire)
Température: 400°F (205°C)
Temps de cuisson: 30 minutes
Ventilateur à convection: ON
Quantité: 5 portions

INGRÉDIENTS POUR LA GARNITURE

3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive
1 petit oignon
2 gousses d'ail émincées
10 oz (280 g) de jeunes pousses d'épinards frais
1 ¾ tasses (420 ml) de ricotta
1 gros oeuf légèrement battu
½ tasse (125 ml) de persil italien frais, haché
3 oz (90 g) de prosciutto tranché (facultatif)
¼ c. à thé (1.5 ml) de sel pincée de poivre noir
½ tasse (125 ml) de fromage Parmesan râpé frais
10 feuilles de lasagne fraîche de 6 po x 4 po

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE BÉCHAMEL

2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé
2 c. à soupe (30 ml) de farine tout usage non blanchie
4 tasses (1 litre) de lait
¼ c. à thé (1 ml) de sel
¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir
½ c. à thé (0.5 ml) de cannelle fraîchement râpée
½ tasse (125 ml) de fromage Parmesan râpé

PRÉPARATION DE LA SAUCE BÉCHAMEL

1. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen-doux. Ajouter la farine et bien mélanger. Cuire le roux pendant 1 minute.
2. Ajouter graduellement le lait en battant constamment. Porter à ébullition.
3. Réduire le feu et laisser mijoter durant 5 minutes, en brassant occasionnellement (la sauce épaissira). Retirer du feu et ajouter le sel, le poivre, la cannelle et le fromage.
4. Passer la sauce, recouvrir et réserver.

PRÉPARATION DES CANNELLONI

1. Chauffer l'huile dans une poêle à frire à feu moyen. Ajouter l'oignon et cuire 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit légèrement bruni. Ajouter l'ail et cuire 30 secondes de plus. Ajouter les épinards et les faire tomber.
2. Retirer du feu et laisser refroidir.
3. Mélanger les épinards, le ricotta, l'œuf, le persil, le prosciutto, le sel, le poivre et le fromage Parmesan moins 2 c. à soupe. Réserver.
4. Remplir une grande casserole d'eau et porter à ébullition. Déposer délicatement deux morceaux de pâte et remuer pour les séparer. Cuire 2 minutes. Retirer les pâtes à l'aide d'une cuillère trouée et immerger dans de l'eau glacée afin d'arrêt la cuisson.
5. Retirer du bol et étendre sur un linge à vaisselle.

6. Napper de 1/3 de tasse (80ml) de mélange de ricotta le long du bord le plus court. Enrouler et sceller.
7. Répéter l'opération pour les autres ingrédients.
8. Beurrer le fond d'un moule de 9 x 13 x 3 po et y verser 1 tasse de sauce béchamel. Étaler les cannelloni en une seule épaisseur et recouvrir de 2 tasses de sauce béchamel. Saupoudrer avec le reste du fromage Parmesan.
9. Bien couvrir de papier aluminium
10. Placer la grille à la position inférieure et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction BAKE apparaisse sur l'écran ACL. Régler la température à 400°F (205°C) et la minuterie à 30 minutes. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).
11. Réchauffer le reste de la sauce béchamel en y ajoutant un peu de lait, si nécessaire.
12. Pour servir, napper les cannelloni avec le reste de la sauce béchamel

OEUFS POCHÉS AVEC CHAMPIGNONS SAUTÉS ET ÉPINARDS

Fonction: BAKE (Cuire)
Température: 325°F (162°C)
Temps de cuisson: 18-20 minutes
Ventilateur à convection: On
Quantité: 4 portions

INGRÉDIENTS

1 échalote finement hachée
4 oeufs
2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé
1 tasse (250 ml) de champignons tranchés finement
1 tasse (250 ml) de jeunes pousses d'épinard non tassées
¼ tasse (60 ml) de crème 35%
1 oz (30 g) de fromage Gorgonzola
1 pincée de cannelle râpée
¼ c. à thé (2 ml) de sel
1 pincée de poivre
2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette hachée
4 ramequins d'½ tasse (125 ml)

PRÉPARATION

1. Faire fondre le beurre dans une poêle à frire de format moyen. Ajouter les échalotes et sauter 1 minute. Ajouter les champignons et cuire jusqu'à évaporation. Incorporer les épinards et cuire jusqu'à ce qu'ils tombent. Saler et poivrer. Réserver.
2. Dans un petit poêlon, réchauffer la crème et le fromage Gorgonzola et remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Déposer 1 c. à soupe dans chaque ramequin. Partager le mélange de champignons et épinards dans les ramequins et creuser une cavité à l'aide du dos d'une cuillère. Casser un œuf dans chacun des ramequins. Napper avec le reste de mélange crème-Gorgonzola.
3. Placer la grille à la position inférieure et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction BAKE apparaisse sur l'écran ACL.
4. Régler la température à 325°F (162°C), activer le ventilateur à convection et régler la minuterie à 25 minutes. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).
5. Les œufs sont pochés quand le blanc est presque figé et que le jaune est encore mou.

Servir sur une tranche de pain grillée.

FLÉTAN AU SAFRAN AVEC SALSA TROPICALE

Fonction: BAKE (Cuire)
Température: 400°F (205°C)
Temps de cuisson: 13 minutes (environ)
Ventilateur à convection: ON
Quantité: 4 portions

4 x 6 oz (4 X 175 g) de filets de flétan
1 c. à thé (5 ml) de sel
½ c. à thé (2.5 ml) de poivre noir
1 c. à thé (5 ml) de poudre de cumin
½ (2.5 ml) de curcuma
1 bonne pincée de fils de safran
¼ c. à thé (1ml) de poudre de Chili
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive légère
1 lime coupée en quartiers

Salsa tropicale

INGRÉDIENTS

1 tasse (250 ml) d'ananas coupé en dés
½ tasse (125 ml) de mangue coupée en dés
½ tasse (125 ml) de papaye coupée en dés
2 kiwis coupés en dés
1 avocado dénoyauté, pelé et haché grossièrement
¼ tasse (60 ml) de feuilles de coriandre hachées finement
¼ tasse (60 ml) d'oignon rouge haché finement
1 piment Jalapeno épépiné et haché finement
Jus et zeste d'une lime
1 c. à thé (5 ml) de miel
Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

1. Mélanger le sel, le poivre, le cumin, le safran et la poudre de chili. Frotter les filets de flétan avec l'huile d'olive, saupoudrer du mélange épicé et enrober délicatement.
2. Huiler légèrement le fond du plateau de cuisson (ou tapisser de papier parchemin). Y déposer les filets, le côté peau en dessous.
3. Placer la grille à la position inférieure et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction BAKE apparaisse sur l'écran ACL.
4. Régler la température à 400°°F (205°C) et régler la minuterie à 13 minutes. Activer le ventilateur à convection et Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).

Salsa tropicale

1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol moyen. Saler et poivrer.
2. Servir le poisson avec les quartiers de lime et 2 généreuses c. à soupe de salsa (ou plus, si désiré).

CÔTES LEVÉES AVEC SAUCE BARBECUE ASIATIQUE

Fonction: BAKE (Cuire)
Température: 350°F (175°C)
Temps de cuisson: 25 minutes
Ventilateur à convection: ON
Quantité: 2 morceaux de côtes levées

INGRÉDIENTS

⅓ tasse (80 ml) de sauce aux prunes
½ tasse (125 ml) de sauce Hoisin
¼ tasse (60 ml) de sauce soya à faible teneur de sodium
¼ tasse (60 ml) de sauce d'huîtres
¼ tasse (60 ml) de miel
2 c. à soupe (30 ml) de gingembre râpé
2 gousses d'ail émincées
2 c. à soupe (30 ml) d'huile de sésame
2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de cidre
1 c. à soupe (15 ml) d'écorce d'orange
1 c. à thé (5 ml) de sauce piquante (facultatif)
2 morceaux de côtes levées de dos

PRÉPARATION

1. Remplir une grande casserole d'eau et porter à ébullition. Parer les côtes levées en enlevant le gras.
2. Retirer la membrane blanche du dessous en tirant sur le côté. Utiliser un papier essuie-tout pour l'empoigner. La marinade pénétrera ainsi plus facilement dans la viande. Répéter l'opération pour l'autre morceau de côtes levées.
3. Aussitôt que l'eau commence à bouillir, immerger la viande. Baisser le feu à moyen-doux et laisser bouillir 45 minutes pour dégraisser la viande.
4. Retirer les côtes levées à l'aide de pinces de cuisine et bien rincer à l'eau courante. Couper en laissant un ou deux os entre chaque morceau.
5. Placer dans un sac de plastique à glissière. Verser les ¾ de la marinade dans le sac. Fermer et enrober chaque morceau de marinade. Réfrigérer pour au moins 4 heures ou jusqu'à 24 heures.
6. Retirer les côtes levées du sac et réserver la marinade. Disposer les morceaux de viande sur le grilloir inséré dans le plateau de cuisson. Placer la grille à la position inférieure et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction BAKE apparaisse sur l'écran ACL.
7. Régler la température à 350°F (175°C) et cuire 30 minutes. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).
8. Dix minutes avant la fin de la cuisson, badigeonner avec le reste de la marinade.

POCHETTES DE FEUILLES DE BANANIER À L'ANANAS ET AU POULET

Fonction: TOAST & BAKE (Griller et cuire)
Température: 350°F (175°C)
Temps de cuisson: 20-25 minutes
Ventilateur à convection: ON
Quantité: 4 pochettes

On peut se procurer les feuilles de bananier congelées dans les épiceries asiatiques. Les ingrédients aux arômes exotiques sont cuits à l'intérieur des pochettes de feuilles de bananier. Les papiers parchemin peuvent remplacer les feuilles de bananier pour préparer les pochettes.

INGRÉDIENTS

1 paquet de feuilles de bananier coupées en 8 morceaux de 12" carrés (vous pouvez aussi utiliser du papier parchemin pour faire les pochettes)
2 poitrines de poulet désossées et sans la peau, coupées en morceaux de 1 po
1 poivron rouge coupé en cubes de ½ po
1 tasse (250 ml) d'ananas frais coupé en cubes d'½ po

BOV800XL_IB_H11.indd 150 21/03/11 9:58 AM

POUR LA MARINADE

½ boîte de lait de coco
2 c. à soupe (30 ml) de sauce à poisson
2 feuilles de lime de Cafre coupées en brins
1 piment vert fort (ou plus, si désiré)
3 gousses d'ail émincées
2 c. à soupe (30 ml) de gingembre râpé
1 c. à thé (5 ml) de sauce soya à faible teneur de sodium
1 c. à thé (5 ml) de poudre de coriandre Zeste d'une lime
½ tasse (125 ml) de coriandre frais haché
½ tasse (125 ml) de basilic frais haché

GARNITURE

¼ tasse (60 ml) de noix de coco râpée non sucrée et grillée (voir recette ci-après pour griller la noix de coco râpée)
1 lime, coupée en quartiers
½ tasse (125 ml) de coriandre frais haché
½ tasse (125 ml) de basilic frais haché

1. Étaler uniformément la noix de coco rapée sur la plaque à pizza de Breville.
2. Placer la grille à la position centrale et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction TOAST apparaisse sur l'écran ACL. Sélectionner le réglage DARKNESS (coloration) #2 et le nombre de tranches #1. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).
3. Une fois brunie, mettre la noix de coco dans un bol et réserver.

PRÉPARER LA MARINADE

1. Mettre tous les ingrédients dans un mélangeur ou un robot culinaire et mélanger durant 7 secondes.
2. Mettre le poulet, le poivron rouge et l'ananas dans un bol de verre et y verser la marinade. Bien mélanger. Laisser reposer quelques minutes ou réfrigérer jusqu'à 8 heures.

PRÉPARER LES POCHETTES

1. Superposer deux morceaux de feuilles de bananier sur une surface de travail. À la cuillère, déposer ¼ du mélange au poulet au centre des feuilles. Replier les côtés sur le mélange, puis les extrémités. Fixer avec de la ficelle de boucher ou un cure-dent. Répéter l'opération avec les autres feuilles afin d'obtenir quatre pochettes.
2. Placer la grille à la position inférieure et déposer les pochettes sur le plateau de cuisson. Tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction BAKE apparaisse sur l'écran ACL. Régler la température à 350°F (175°C) et activer le ventilateur à convection. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).
3. Cuire 20-25 minutes (ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée à l'intérieur).
4. Au moment de servir, déposer les pochettes sur un plat de service. À l'aide d'un couteau, faites une fente au centre de la pochette. Presser les côtés avec vos doigts vers le centre afin de faire sortir la garniture. Garnir de noix de coco grillée, de basilic frais et de coriandre.

Servir avec un quartier de lime et du riz au jasmin.

RÔTI DE CÔTES DE BOEUF

Fonction: ROAST (Rôtir)
Température: 425°F (218°C) pour 20 minutes, et 325°F (162°C) pour 1 heure 20 minutes
Temps de cuisson: 1 heure 40 minutes (environ)
Ventilateur à convection:ON
Quantité: 6 portions
Rôti de boeuf de 4 lb (1,8 kg) (2 côtes)

PRÉPARATION

1. Déposer le rosbif, les côtes vers le bas, sur le grilloir inséré dans le plateau de cuisson qui recueillera les jus.
2. Placer la grille à la position inférieure et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction ROAST apparaisse sur l'écran ACL. Régler la température à 425°F (218°C) et régler la minuterie à 20 minutes. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).
3. Après 20 minutes, abaisser la température à 325°F (162°C) et laisser rôtir 1 heure et 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande inséré dans la partie la plus la plus épaisse du rôti (et non sur l'os) indique le degré de cuisson voulu. Voir la NOTE ci-dessous.
4. Retirer le rôti du four et couvrir de papier aluminium. Laisser reposer 20 minutes avant de le découper.

NOTE

Pour bien réussir la cuisson du rôti, retirez-le du SMART OVEN^MC de BREVILLE quand la température interne indique 10°F de moins que le degré désiré. Le rôti continuera à cuire. On parle de « cuisson par chaleur acquise ». La température interne continuera d'augmenter pour cuire l'intérieur de la viande. Il est impératif de laisser reposer le rôti au moins 20 minutes avant de le trancher, pour permettre aux jus de se répandre à l'intérieur du rôti.

GIGOT D'AGNEAU AUX FINES HERBES

Fonction: ROAST (Rôtir)
Température: 425°F (218°C) pour 20 minutes, et 325°F (162°C) pour 1 heure 20 minutes
Temps de cuisson: 1 heure 40 minutes (environ)
Ventilateur à convection:ON
Quantité: 6 à 8 portions

INGRÉDIENTS

1 gigot d'agneau de 4 lb (1.8 kg)
4 gousses d'ail hachées
2 c. à thé (10 ml) de sel
1 c. à thé (5 ml) de poivre noir
3 c. à soupe (45 ml) de moutarde de Dijon
¼ tasse (60 ml) d'huile d'olive
¼ tasse (60 ml) de romarin frais non tassé
3 c. à soupe (45 ml) d'origan frais
3 c. à soupe (45 ml) de persil frais
2 c. à soupe (30 ml) de miel

PRÉPARATION

1. Dans un mélangeur ou un robot culinaire, malaxer l'ail, le sel, le poivre, la moutarde de Dijon, le romarin, l'origan, le persil et le miel. Tout en mélangeant, verser l'huile d'olive en filet. Déposer le gigot dans un plat en verre et recouvrir de marinade, en s'assurant qu'il en soit complètement enrobé. Couvrir d'un papier saran et mariner au moins 4 heures et au plus 24 heures.
2. Placer l'agneau sur le grilloir inséré dans le plateau de cuisson qui recueillera les jus.
3. Placer la grille à la position inférieure et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction ROAST apparaisse sur l'écran ACL. Régler la température à 425°F (218°C) et régler la minuterie à 20 minutes. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).

4. Après 20 minutes, abaisser la température à 325°F (162°C) et laisser rôtir 1 heure 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande inséré dans la partie la plus la plus épaisse du gigot (et non sur l'os) indique le degré de cuisson voulu.
5. Retirer le gigot du four et couvrir de papier aluminium. Laisser reposer 20 minutes avant de le couper.

NOTE

Pour bien réussir la cuisson du gigot, retirez-le du SMART OVEN^MC de BREVILLE quand la température interne indique 10°F de moins que le degré désiré. Le gigot continuera à cuire. On parle de « cuisson par chaleur acquise ». La température interne continuera d'augmenter pour cuire l'intérieur de la viande. Il est impératif de laisser reposer le gigot au moins 20 minutes avant de le trancher, pour permettre aux jus de se répandre à l'intérieur du gigot.

POULET DE CORNOUAILLES APLATI

Fonction: ROAST (Rôtir)
Température: 375°F (192°C)
Temps de cuisson: 35 minutes
Ventilateur à convection: ON
Quantité: 4 portions

DÉPEÇAGE DES POULETS

Demander à votre boucher de dépecer les poulets pour vous. Ou faites-le vous-même en prenant soin de bien retirer le sternum et la cage thoracique du poulet. Vous en serez ravis!

INGRÉDIENTS

2 poulets de Cornouailles
2 c. à thé (10 ml) de sel
½ c. à thé (2.5 ml) de poivre noir
2 c. à soupe (30 ml) de beurre fondu
1 citron ou pamplemousse rouge

PRÉPARATION

1. Sur une planche à découper, tenir le poulet de Cornouailles par la queue. À l'aide d'un couteau affûté ou de cisailles, séparer le poulet en deux en faisant une entaille au milieu du dos le long de la carcasse. Glisser la pointe du couteau le long de la carcasse et découper délicatement pour dégager les poitrines. Retirer l'os.
2. Enlever l'os de bréchet avec vos doigts ou à l'aide d'un couteau. Les os des cuisses demeureront intacts. Réserver les os pour une utilisation future. Répéter l'opération pour l'autre poulet.

RÔTIR LES POULETS DE CORNOUAILLES

1. Badigeonner les poulets de beurre fondu. Graisser légèrement le grilloir et placez-le sur le plateau de cuisson afin de recueillir les jus. Saler et poivrer les poulets en les plaçant côté peau vers le haut.
2. Placer la grille à la position inférieure et déposer les pochettes. Tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction ROAST apparaisse sur l'écran ACL.
3. Régler la température à 375°F (192°C) et activer le ventilateur à convection. Régler la minuterie à 30 minutes. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).
4. Laisser rôtir 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande inséré dans la partie la plus épaisse du poulet (et non près d'un os) indique 170°F (76°C).
5. Pour que le poulet soit plus croustillant, badigeonner avec 2 c. à soupe de beurre fondu et griller à 400°F (205°C) 1-2 minutes, en s'assurant de ne pas faire brûler la peau.

Servir avec des quartiers de citron ou de pamplemousse rouge et les jus de cuisson.

BOV800XL_IB_H11.indd 153 21/03/11 9:58 AM

POULET TANDOORI

Fonction: ROAST (Rôtir)
Température: 375°F (192°C)
Temps de cuisson: 35 minutes
Ventilateur à convection: ON
Quantité: 6 portions

INGRÉDIENTS

10-12 cuisses de poulet avec l'os et sans la peau
1 tasse (250 ml) de yogourt style Balkan
Jus de 2 citrons
1 c. à soupe (15 ml) de gingembre fraîchement haché
1 c. à soupe (15 ml) d'ail
2 c. à thé (10 ml) de coriandre haché
2 c. à thé (10 ml) de cumin haché
2 c. à thé (10 ml) de garam masala
1½ c. à thé (7 ml) de sel
½ c. à thé (2.5 ml) de poivre noir
1 c. à thé (5 ml) de paprika
½ c. à thé (2.5 ml) de poivre de Cayenne
2 c. à soupe (30 ml) de miel

PRÉPARATION

1. Dans un bol moyen, mélanger le yogourt, le jus de citron, le gingembre, l'ail, le coriandre, le cumin, le garam masala, le sel, le poivre, le paprika, le poivre de Cayenne et le miel.
2. Faire trois incisions assez profondes en diagonale sur chaque cuisse. Verser la marinade dans un sac en plastique à double fermeture à glissière.
3. Y placer les cuisses de poulet et bien enrober de la marinade. Réfrigérer pour au moins 2 heures ou jusqu'à 12 heures.
4. Déposer les cuisses de poulet sur le grilloir inséré dans le plateau de cuisson qui recueillera les jus.
5. Placer la grille à la position inférieure et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction ROAST apparaisse sur l'écran ACL.
6. Régler la température à 375°F (192°C) et activer le ventilateur à convection. Régler la minuterie à 35 minutes. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).
7. Rôtir pendant 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande inséré dans la partie la plus épaisse du poulet indique 170°F (76°C).

Le poulet Tandoori est délicieux servi avec du riz basmati ou avec la sauce Tikka Masala (sauce au beurre pour poulet) (page 154).

NOTE

L'acide citrique, que l'on retrouve dans les oranges et le jus de citron et de lime, peut endommager le fini émaillé des plats de cuisson et des grilloirs. Pour cuire des aliments à forte teneur en acide citrique, nous recommandons fortement d'en tapisser la surface de papier sulfurisé ou aluminium, afin de prlonger la vie de ces accessoires.

TIKKA MASALA (SAUCE AU BEURRE POUR POULET)

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé
1 morceau de gingembre d'environ 1 po, pelé et râpé
2 gousses d'ail émincées
1 oignon finement haché
2 c. à thé (30 ml) de paprika
3 c. à soupe (45 ml) de poudre de cumin
1 Pincée de poivre de Cayenne (facultatif)
1½ c. à soupe (17 ml) de garam masala
1 c. à soupe (15 ml) de sucre blanc
2 c. à thé (10 ml) de sel
½ c. à thé (2.5 ml) de poivre noir
1 recette de tomates rôties (page 141)
¾ tasse (180 ml) de crème 35%

¼ tasse (60 ml) de noix de cajou hachées (facultatif)

½ tasse (125 ml) de coriandre frais haché (facultatif)

10-12 cuisses de poulet Tandoori (page 154) sans les os

PRÉPARATION

1. Préparer une recette de Moitiés de tomates rôties (page 141). Quand les tomates auront tiédi, les peler.
2. Placer-les dans un mélanger ou un robot culinaire avec leur jus jusqu'à consistance onctueuse. Mesurer 3½ tasses de purée de tomate et réserver.
3. Faire fondre le beurre dans un grand poêlon à feu moyen. Quand le beurre commence à écumer, ajouter les oignons et laisser revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
4. Ajouter l'ail et le gingembre et poursuivre la cuisson 1 minute en remuant occasionnellement. Ajouter les épices: paprika, cumin, poivre de Cayenne et garam masala, et cuire pendant 30 secondes en remuant jusqu'à ce que les épices brunissent.
5. Incorporer la sauce tomate, le sucre, le sel et le poivre et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter durant 15 minutes. Ajouter la crème et les noix de cajou hachées (selon le cas) et cuire 5 minutes additionnelles, en remuant à l'occasion.
6. Couper le poulet Tandoori en gros morceaux, les déposer dans la sauce et cuire encore 10 minutes, en remuant délicatement.

Servir la Tikka Masala (Sauce au beurre pour poulet) avec du riz basmati et décorer de coriandre frais haché.

BISCUITS À LA BRISURE DE CHOCOLAT

Fonction: COOKIES (Biscuits)
Température: 350°F (175°C)
Temps de cuisson: 9 minutes
Ventilateur à convection: ON
Quantité: 36 biscuits

INGRÉDIENTS

⅓ tasse (80 ml) de sucre blanc

¾ tasse (180 ml) de sucre brun

¾ tasse (180 ml) de beurre non salé ramolli

1 de oeuf

1 c. à thé (5 ml) de extrait de vanille

2 oz (60 g) de chocolat aigre-doux fondu

1 ¾ tasse (420 ml) de farine non-blanchie

¾ c. à thé (7 ml) de soda à pâte

2 c. à thé (10 ml) de fécule de maïs

¾ c. à thé (7 ml) de sel

1 tasse (250 ml) de brisures de chocolat mi-sucré

1 tasse (250 ml) de brisures de chocolat au lait

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, battre ensemble les sucres et le beurre jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter l'œuf.
2. Incorporer la vanille et le chocolat fondu et bien mélanger. Dans un bol moyen, tamiser la farine, le soda à pâte, la fécule de maïs et le sel.
3. Incorporer le mélange sec et les brisures de chocolat au mélange crémeux. À l'aide d'une cuillère de bois ou d'une spatule, mélanger délicatement.
4. Déposer par cuillérée sur la plaque à pizza antiadhésive de Breville en laissant environ 2 pouces entre chaque biscuit.
5. Placer la grille au centre et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction COOKIES apparaisse sur l'écran ACL. Régler la température à 350°F (175°C) et régler la minuterie à 9 minutes. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).

6. Retirer les biscuits du four et laisser reposer sur la plaque à pizza durant 1 minute, puis les transférer sur une grille à l'aide d'une spatule de nylon pour qu'ils refroidissent.

NOTE

Pour des biscuits plus croustillants, prolonger la cuisson d'une minute.

SUGGESTION:

Pour des biscuits d'égal format, utiliser une cuillère à crème glacée moyenne et étaler la préparation en boules sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. Mettre au congélateur jusqu'à consistance ferme et garder-les dans des sacs en plastique à glissière. Cuire en utilisant la fonction préréglée COOKIES et les réglages CONVECTION et FROZEN FOODS (aliments congelés).

BANANES EN PÂTE PHYLLO ET SAUCE AU CHOCOLAT

Fonction: BAKE (Cuire)
Température: 350°F (175°C)
Temps de cuisson: 20 minutes
Ventilateur à convection: ON
Quantité: 4 généreuses portions, ou 8 petites

INGRÉDIENTS

¼ tasse (60 ml) de cerises séchées
½ tasse (125 ml) d'eau bouillante
4 oz (125 g) de fromage à la crème ramolli
2 c. à soupe (30 ml) de sucre blanc
½ c. à thé (2.5 ml) d'extrait de vanille
8 de feuilles de pâte phyllo
¼ tasse (60 ml) de beurre non salé fondu
3 oz (90 g) de chocolat mi-doux grossièrement haché
4 petites bananes

SAUCE AU CHOCOLAT

1 tasse (250 ml) d'eau
⅔ tasse (160 ml) de sucre blanc
½ tasse (125 ml) de poudre de cacao
2 c. à soupe (30 ml) de café expresso ou 1 c. à thé de grains de café instant
½ tasse (125 ml) de crème 35%

PRÉPARATION

1. Laisser tremper les cerises dans l'eau bouillante durant 5 minutes. Presser pour bien extraire l'eau et réserver.
2. Dans un petit bol, mélanger le fromage à la crème, le sucre et la vanille jusqu'à consistance crémeuse. Réserver.
3. Peler les bananes et les couper en deux sur la longueur. Réserver. Couper 8 feuilles de pâte phyllo en deux et recouvrir d'un chiffon humide.

PRÉPARATION DES POCHETTES

1. Placer une feuille de pâte phyllo sur une surface de travail et badigeonner de beurre fondu. Placer une autre feuille sur la première et badigeonner de beurre fondu. Répéter jusqu'à 4 épaisseurs.
2. Déposer ¼ du fromage au centre du carré. Ajouter le quart du chocolat et le quart des cerises sur le dessus.
3. Placer deux tranches de banane côte à côte (sur la longueur) sur la garniture. Replier les côtés vers le centre. Replier la moitié de la feuille sur les bananes et rouler pour former une pochette rectangulaire. Badigeonner légèrement de beurre.
4. Placer la grille à la position inférieure et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction BAKE apparaisse sur l'écran ACL. Régler la température à 350°F (175°C), activer le ventilateur à convection et régler la minuterie à 20 minutes. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).
5. Cuire jusqu'à ce que les pochettes soient dorées.

6. Pendant ce temps, préparer la sauce au chocolat. Porter à ébullition l'eau et le sucre en remuant constamment. Laisser bouillir 5 minutes. Réduire à feu moyen et incorporer le café et la poudre de cacao jusqu'à consistance onctueuse.
7. Ajouter la crème en fouettant et laisser cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe, environ 3 minutes.
8. Retirer du feu et laisser refroidir.
9. Retirer les pochettes du four et les transférer sur une grille. Pour servir, couper en diagonales, décorer d'un filet de sauce au chocolat et saupoudrer de sucre à glacer. Garnir de quelques framboises ou de noisettes grillées tranchées.

GÂTEAU AU FROMAGE CITRONÉ ET PETITS FRUITS FRAIS

Fonction: BAKE (Cuire)
Température: 350°F (175°C) pour la croûte de chapelure de biscuits et 325°F (162°C) pour le gâteau au fromage
Temps de cuisson: 7 minutes pour la croûte et 55 minutes pour le gâteau au fromage
Ventilateur à convection: OFF
Quantité: Un gâteau au fromage de 8 po de diamètre

INGRÉDIENTS

1½ tasse (375 ml) de chapelure de biscuits à la vanille, ou de biscuits Graham

3 c. à soupe (45 ml) de beurre fondu

24 oz (750 g) de fromage à la crème ramolli

1 tasse (250 ml) de crème sûre

¾ tasse (180 ml) de sucre blanc

2 c. à soupe (30 ml) de zeste de citron

2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron

3 oeufs, séparés

PRÉPARATION

1. Graisser le fond d'un moule à fond détachable de 8 po de diamètre. Mélanger la chapelure de biscuits et le beurre fondu et tapisser le fond et 1/3 des côtés du moule.
2. Placer la grille à la position inférieure et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction BAKE apparaisse sur l'écran ACL. Régler la température à 350°F (175°C) et régler la minuterie à 7 minutes sans la fonction CONVECTION. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).
3. Laisser refroidir complètement avant d'ajouter la garniture de fromage à la crème.
4. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
5. Dans un robot culinaire ou à l'aide d'une mixette, battre le fromage en premier puis ajouter le sucre. Racler les bords et les batteurs et ajouter les jaunes d'œufs, un à la fois. Bien racler afin que le mélange soit onctueux sans trop le fouetter. Ajouter le zeste et le jus de citron et bien mélanger. Incorporer la crème sûre.
6. Dans un bol séparé, monter les blancs d'œufs en neige. Incorporer délicatement un tiers des blancs d'œufs en les pliant dans la préparation de fromage à la crème. Ajouter le reste des blancs d'œufs en s'assurant de ne pas les faire tomber. Transférer dans le moule rond refroidi.
7. Placer la grille à la position inférieure et tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction BAKE apparaisse sur l'écran ACL. Assurez-vous que le ventilateur à convection n'est pas en marche. Régler la température à 325°F (162°C) et régler la minuterie à 55 minutes. Enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL) et cuire le gâteau au fromage le temps prévu ou jusqu'à ce qu'il soit pris, bien que moins ferme au centre.

8. Retirer le gâteau du four et laisser refroidir complètement sur une grille avant de le réfrigérer pour au moins 6 heures.
9. Pour une garniture simple, mélanger dans un bol 1 tasse de fraises, 1 tasse de bleuets et 1 tasse de framboises, 3 c. à soupe de sucre et 1 c. à soupe de jus de citron. Bien enrober de sucre et laisser reposer 10 minutes.
10. Trancher le gâteau au fromage et déposer 3 c. à soupe de petits fruits sur chaque tranche.

CRÈME BRULÉE AU CHOCOLAT AIGRE-DOUX

Fonction: BAKE (Cuire)
Température: 325°F (162°C)
Temps de cuisson: 40 à 45 minutes
Ventilateur à convection:OFF
Quantité: 6 portions

INGRÉDIENTS

2 tasses (500 ml) de crème 35%
4 de jaunes d'œufs
3 c. à soupe (45 ml) de sucre blanc
3 oz (90 g) de chocolat aigre-doux
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
2 c. à soupe (30 ml) de sucre pour caraméliser
Eau bouillante
6 ramequins d'½ tasse (125 ml)

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, chauffer la crème jusqu'à la formation de bulles. Retirer du feu et ajouter le chocolat en remuant pour le faire fondre.
2. Dans un bol séparé, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à coloration jaune pâle, environ 5 minutes. Incorporer la crème chaude, une cuillerée à la fois, dans le mélange de jaunes d'œufs en fouettant constamment. Transférer le mélange dans un bol propre et ajouter la vanille.
3. Partager la crème dans les six ramequins.
4. Placer les ramequins dans un moule de 13 x 9 x 3 po. Ajouter assez d'eau bouillante pour que les ramequins soit immergés aux ⅔.
5. Couvrir légèrement de papier aluminium ou de papier parchemin. Placer la grille à la position inférieure du SMART OVEN^MC de BREVILLE. Enfourner délicatement.
6. Tourner le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction BAKE apparaisse sur l'écran ACL. Assurez-vous que le ventilateur à convection est à OFF, régler la température à 320°F (160°C) et enfoncer le bouton de démarrage (START/CANCEL).
7. Cuire environ 40-45 minutes ou jusqu'à ce que la crème soit prise mais encore tendre au centre. En refroidissant, le mélange deviendra plus ferme.
8. Réfrigérer pour au moins 4 heures. On peut garder la préparation au réfrigérateur jusqu'à 3 jours, si elle est bien recouverte de papier saran.
9. Pour servir, saupoudrer 1 c. à thé de sucre sur chaque ramequin. À l'aide d'un chalumeau de cuisine, faire griller le sucre en promenant la flamme de gauche à droite jusqu'à ce que le sucre commence à fondre et caramélise.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Sous réserve des conditions décrites ci-dessous, HWI Breville® garantit pendant une période d'un an de la date d'achat que cet appareil ne présente aucun défaut de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les dommages à l'appareil ou à quelqu'une de ses pièces causés par l'abus,une utilisation inadéquate, la négligence et l'usure normale de l'appareil, y compris les dommages causés par une utilisation autre que celle prévue dans ce livret d'instructions, incluant l'utilisation de courant électrique ou de voltage autre que ceux décrits sur le produit, ou en omettant de respecter les directives de sécurité, de fonctionnement, de soin ou de nettoyage de l'appareil, ou lors d'une modification ou d'une réparation non autorisée par HWI Breville®. Si applicable, cette garantie couvrira la réparation et/ou le remplacement d'un produit défectueux, à la discrétion de HWI Breville®.

Cette garantie prévoit des droits spécifiques. Certains consommateurs peuvent aussi avoir des droits qui varient d'un État à l'autre ou d'une Province à l'autre.

TERME DE LA GARANTIE:

La garantie est en vigueur pendant un an de la date d'achat original par le consommateur, et ne s'applique pas aux achats faits par des détaillants ou des distributeurs, ou pour une utilisation commerciale. Si un produit de remplacement est acheminé, il portera la garantie restante du produit original.

Veuillez contacter notre Centre de service à la clientèle a **www.Breville.com** ou appeler le numéro sans frais ci-dessous pour toute information concernant la réparation et/ou le remplacement de l'appareil, advenant qu'un défaut couvert par la garantie survienne à l'intérieur de la période de garantie d'un an.

CONDITIONS:

Pour avoir droit à cette garantie, le consommateur doit avoir acheté l'appareil Breville® d'un "détaillant autorisé" et devra fournir la preuve que le produit a été acheté durant la période d'un an précédant toute réclamation en vertu de la garantie. L'enregistrement du produit chez HWI Breville®, bien qu'apprécié, n'est pas requis et ne peut remplacer la preuve d'achat.

AVIS DE NON-RESPONSABIITÉ:

Cette garantie couvre la réparation et/ou le remplacement de produits. HWI Breville® décline expressément toute responsabilité quant aux dommages pouvant résulter des pertes incidentes causées par l'utilisation de cet appareil. Certains États ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation pour dommages accessoires ou indirects. La présente dénégation peut donc ne pas s'appliquer dans votre cas.

Aptitude et qualité marchande: toute garantie de qualité marchande ou d'aptitude relativement à ce produit est également limitée à la garantie limitée d'un an. Les garanties stipulées aux présentes sont exclusives et aucune autre garantie, expresse ou tacite, n'est faite par HWI Breville® ou autorisée à être faite relativement au produit.

Si l'appareil devient défectueux durant la période de garantie, ne le retournez pas au magasin. Veuillez nous visiter en ligne à **www.Breville.com** ou:

Numéro sans frais:

ÉTATS-UNIS: 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)
CANADA: 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriel:

ÉTATS-UNIS: AskUs@BrevilleUSA.com
CANADA: AskUs@Breville.ca

Breville®

Breville Customer Service Center

US Customers

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance, CA
90501-1119

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@breville.ca

www.breville.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2011.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.

BOV800XL /A Issue - H11

BOV800XL_IB_H11.indd 1 21/03/11 9:57 AM